EIGENTÜMER-HANDBUCH
FRYMASTER BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™
GASFRITEUSE

Dieses Kapitel über die Maschine muss im Abschnitt der Friteuse des *Maschinenhanduchs* eingeschoben werden.

FÜR IHRE SICHERHEIT

FÜR IHRE SICHERHEIT Keinen Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahren.

LOV Low Oil Volume Fryer

HERGESTELLT VON

Frymaster

Manitowoc

8700 Line Avenue
SHREVEPORT, LOUISIANA 71106
TEL: 1-318-865-1711
GEBÜHRENFREI: 1-800-551-8633
1-800-24 FRYER
FAX: 1-318-219-7135

INHALTSVERZEICHNIS

GARANTIEERKLÄRUNG ..... Seite i
EINLEITUNG ..... Seite 1-1
INSTALLATIONSANLEITUNG ..... Seite 2-1
BETRIEBSANWEISUNG ..... Seite 3-1
ANWEISUNGEN FÜR DEN COMPUTER M3000 ..... Seite 4-1
BETRIEB DES EINGEBAUTEN FILTRIERSYSTEMS ..... Seite 5-1
VORBEUGENDE WARTUNG ..... Seite 6-1
FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL ..... Seite 7-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106
TEL 318-865-1711 FAX 318-219-7135
SERVICE-HOTLINE 1-800-24-FRYER

GEDRUCKT IN DEN USA FEBRUARY 2010

www.frymaster.com E-Mail: service@frymaster.com *8196585*

German / Deutsch

ANMERKUNG

WENN DER KUNDE WÄHREND DER GARANTIEDAUER EINEN TEIL FÜR DIESE MANITOWOC-AUSRÜSTUNG VERWENDET, DER KEIN UNMODIFIZIERTER, NEUER ODER RECYCLINGTEIL IST, DER DIREKT VON FRYMASTER/DEAN ODER EINER AUTORISIERTEN FRYMASTER/DEAN-SERVICESTELLE ERWORBEN WURDE, UND/ODER DER VERWENDETE TEIL VOM ORIGINALZUSTAND ABGEÄNDERT WURDE, IST DIESE GARANTIE UNGÜLTIG. AUSSERDEM SIND FRYMASTER/DEAN UND DEREN TOCHTERGESELLSCHAFTEN NICHT HAFTBAR FÜR ANSPRÜCHE, SCHÄDEN ODER KOSTEN, DIE DEM KUNDEN AUF GRUND DER INSTALLATION EINES MODIFIZIERTEN TEILS UND/ODER TEILS VON EINEM NICHT AUTORISIERTEN SERVICECENTER ANFALLEN.

ANMERKUNG

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden. Die Installation, Wartung und Reparaturen müssen von einer vom Frymaster DEAN-Werk autorisierten Serviceagentur (ASA) oder einem anderen qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Installation, Wartung oder Reparaturen durch nicht qualifiziertes Personal können die Herstellergarantie nichtig machen. Kapitel 1 dieses Handbuchs enthält die Definitionen für qualifiziertes Personal.

ANMERKUNG

Dieses Gerät muss gemäß den entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Aufstellungslandes installiert werden. Für Details siehe ANFORDERUNG FÜR BEHÖRDLICHE VORSCHRIFTEN in Kapitel 2 dieses Handbuchs.

ANMERKUNGEN FÜR KUNDEN IN DEN USA

Dieses Gerät muss so installiert werden, dass es den grundlegenden Installationsvorschriften der Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) und dem Handbuch „Food Service Sanitation“ der Food and Drug Administration (FDA) entspricht.

ANMERKUNG

Zeichnungen und Fotos in diesem Handbuch illustrieren Betriebs-, Reinigungs- und technische Verfahren und entsprechen nicht unbedingt den Betriebsverfahren der örtlichen Küchenleitung.

ANMERKUNG FÜR KUNDEN VON MIT COMPUTERN AUSGESTATTETEN GERÄTEN

USA

Dieses Gerät entspricht Teil 15 der FCC-Bestimmungen. Der Betrieb unterliegt den folgenden beiden Bedingungen: 1) Dieses Gerät darf keine Störungen verursachen und 2) dieses Gerät muss Störsignale aufnehmen können, die unerwünschten Betrieb verursachen könnten. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B.

KANADA

Dieses Digitalgerät überschreitet die Grenzwerte von Klasse A oder B für Funkemissionen nicht, die durch die Norm ICES-003 des „Canadian Department of Communications“ festgelegt wurden.

Cet appareil numerique n’emet pas de bruits radioelectriques depassany les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada.

⚠ GEFAHR

Unsachgemäße Installation, Einstellung, Wartung oder Pflege sowie unberechtigte Änderungen können zu Sachschäden und schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Die Installations-, Betriebs- und Wartungsanweisungen gut durchlesen, bevor dieses Gerät installiert oder gewartet wird. Nur qualifiziertes Servicepersonal darf dieses Gerät auf andere Gassorten als die ursprünglich konfigurierten umstellen.

⚠ GEFAHR

Es dürfen keine tragenden Bauteile der Friteuse geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Friteuse unter einer Haube zu ermöglichen. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

⚠ GEFAHR

Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung dieser Maschine ohne Belastung der Gasleitungsanschlüsse getroffen werden. Alle mit Laufrollen ausgestattete Friteusen müssen durch den Einbau von Sicherungsketten gesichert werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei der Verwendung der Friteuse immer ein zusätzliches Sicherungskabel angebracht sein.

⚠ GEFAHR

Die Vorderkante dieser Friteuse ist keine Stufe! Nicht auf der Friteuse stehen. Beim Ausrutschen oder bei Kontakt mit heißem Fett können schwere Verletzungen auftreten.

⚠ GEFAHR

Keinen Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Gase in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts aufbewahren.

⚠ GEFAHR

Wenn das Personal Gasgeruch feststellt oder auf andere Weise ein Gasleck festgestellt wird, müssen dementsprechende Anweisungen befolgt werden. Diese Anweisungen müssen an einer gut sichtbaren Stelle angebracht sein. Diese Informationen können vom örtlichen Gaswerk oder Gasversorgungsunternehmen erhalten werden.

⚠ GEFAHR

Dieses Produkt enthält Chemikalien, die im US-Bundesstaat Kalifornien als krebserregend und/oder Verursacher von Geburtsschäden oder anderen Schäden des menschlichen Reproduktionssystems eingestuft sind.

Beim Betrieb, der Installation und Wartung dieses Produkts kann Personal an die Luft freigesetzten Glaswolleteilchen oder Keramikfasern, kristallinem Silizium und/oder Kohlenmonoxid ausgesetzt werden. Das Einatmen von an die Luft freigesetzten Glaswolleteilchen oder Keramikfasern wird im US-Bundesstaat Kalifornien als krebserregend eingestuft. Das Einatmen von Kohlenmonoxid wird im US-Bundesstaat Kalifornien als Verursacher von Geburtsschäden oder anderen Schäden des menschlichen Reproduktionssystems eingestuft.

⚠ GEFAHR

Das Krümelblech von Friteusen mit einem Filtriersystem muss jeden Tag am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

⚠ ACHTUNG

Die Frittierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Friteuse schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen Frittierbehältern. Wenn die Frittierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

⚠ ACHTUNG

Um den sicheren und effizienten Betrieb der Friteuse und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels in der Steckdose sicher verankert sein.

ANMERKUNG

Im Commonwealth of Massachusetts müssen alle Gasprodukte von einem lizensierten Installateur eingebaut werden.

ANMERKUNG

Die Anweisungen in diesem Handbuch zum Gebrauch eines Fettvorratsystems zum Füllen und Entsorgen von Fett gelten für ein RTI-System. Diese Anweisungen treffen bei anderen Fettvorratsystemen eventuell nicht zu.

GARANTIEERKLÄRUNG FÜR LOV™ GAS

Frymaster, L.L.C. gewährt dem Originalkäufer dieses Geräts und von Ersatzteilen folgende beschränkte Garantie:

A. GARANTIEBEDINGUNGEN – FRITEUSEN

1. Frymaster L.L.C. garantiert alle Komponenten für zwei Jahre gegen Material- und Fertigungsmängel.

2. Alle Teile, mit Ausnahme der Fritierwanne, der O-Ringe und Sicherungen, sind ab dem Installationsdatum der Fritiermaschine für die Dauer von zwei Jahren gewährleistet.

3. Sollten Teile, außer Sicherungen und O-Ringe für Filter, während des ersten Jahres ab dem Installationsdatum fehlerhaft werden, übernimmt Frymaster auch reine Arbeitszeitkosten on bis zu zwei Stunden zum Austausch der Teile plus Reisespesen für bis zu 160 km Reisestrecke (80 km in eine Richtung).

B. GARANTIEBEDINGUNGEN – FRITTIERWANNEN

1. Frymaster garantiert die Frittierwannen-Baugruppe auf zehn Jahre (Teile und Arbeitszeit). An der Frittierwanne befestigte Teile, wie Obergrenzensonde, Messsensoren, Dichtungen, Dichtringe, Zündelemente und zugehörige Befestigungsteile, sind auch von der zehnjährigen Garantie gedeckt, falls die Frittierwanne ausgetauscht werden muss. Komponenten, die nicht Teil der Frittierwannen-Baugruppe sind, wie Gebläse, Gasventil, Mikroschalter, Türen und Schränke, sind nicht von der Frittierwannengarantie gedeckt. Lecks auf Grund von Missbrauch oder durch Gewindeanschlüsse wie Sonden, Sensoren, Höchsttemperatur-Thermometer, Ablassventile oder Rücklaufleitungen sind nicht mit eingeschlossen. Sollte eine Frittierwanne defekt werden, wird Frymaster nach eigenem Ermessen die Frittierwanne ersetzen; dabei übernimmt Frymaster auch die Kosten für die Arbeitszeit (bis zur maximal zulässigen, nach Frymaster-Arbeitszeittabelle) und Reisespesen für bis zu 160 km Reisestrecke (80 km in eine Richtung) für das Auswechseln der Frittierwanne.

2. Diese Garantie gilt nur für Friteusen, die mit Erdgas oder Propan (Flüssiggas) betrieben werden. Bei Friteusen, die mit Stadtgas (oder Gas mit hohem Wasserstoffgehalt) betrieben werden, ist die Frittierwanne auf Lebenszeit garantiert (nur Teile).

C. GARANTIEBEDINGUNGEN – BRENNKAMMERN

1. Frymaster L.L.C. garantiert die Brennkammern für zehn Jahre ab dem ursprünglichen Installationsdatum gegen Material- und Fertigungsmängel (Teile und Arbeit).

2. Die Brennkammer besteht aus den IR-Brennern und den Elementen zur Befestigung der Brenner. Diese Garantie deckt keine Zusatzkomponenten, einschließlich Zündelement, Gebläse, Höchsttemperaturthermostat und Temperatursonde.

3. Diese Garantie gilt nur für Friteusen, die mit Erdgas oder Propan (Flüssiggas) betrieben werden.

E. TEILERÜCKSENDUNG

Alle fehlerhaften, von der Garantie gedeckten Teile müssen innerhalb von 60 Tagen an ein vom Werk autorisiertes Frymaster Service-Center gesendet werden, um eine Gutschrift dafür zu erhalten. Nach 60 Tagen ist keine Gutschrift mehr zulässig.

F. GARANTIEAUSSCHLUSS

Diese Garantie deckt keine Geräte, die durch falschen Gebrauch, Missbrauch, Änderungen oder Unfälle beschädigt wurden; dazu gehören auch:

- unsachgemäße Reparatur oder ohne Autorisierung durchgeführte Reparaturen (einschließlich vor Ort durch Schweißen reparierte Frittierwannen);
- Nichteinhaltung der Installationsanweisungen und/oder planmäßigen Wartungsverfahren, wie auf den MRC-Karten vorgeschrieben; Beleg für planmäßige Wartung ist zur Aufrechterhaltung der Garantie erforderlich;
- mangelhafte Wartung;
- Transportschäden;
- ungewöhnlicher Einsatz;
- Entfernen, Ändern oder Unleserlichmachen des Typenschilds oder des Datumscodes der Heizelemente;
- Betrieb der Frittierwanne ohne Fett oder andere Flüssigkeit in der Frittierwanne;
- Wenn für eine Friteuse kein ordnungsgemäßes Einrichtungsformular erhalten wurde, ist diese nicht durch das zehnjährige Programm garantiert.

Diese Garantie deckt außerdem folgende Punkte nicht:

- Transport oder Reise von mehr als 160 km (80 km in eine Richtung) oder Reisezeit von mehr als zwei Stunden;
- Überstunden oder Feiertagsgebühren;
- Folgeschäden (die Kosten zur Reparatur oder für den Ersatz von anderen beschädigten Geräten), Zeitverlust, Einnahmenverlust, Einsatz oder beliebige andere zufällige Schäden.

Es werden keine stillschweigenden Garantien oder Garantien der handelsüblichen Qualität bzw. Eignung für einen bestimmten Zweck übernommen.

Die Garantie gilt zum Zeitpunkt dieser Drucklegung und kann jederzeit verändert werden.

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™
KAPITEL 1: EINLEITUNG

ANMERKUNG: Für die Frymaster Friteuse BIGLA30 ist eine Inbetriebnahme, Demo und Einschulung erforderlich, bevor der normale Restaurantbetrieb begonnen werden kann.

1.1 Allgemeines

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen. Dieses Handbuch deckt alle Konfigurationen der Modelle und Friteusen BIGLA30 LOV™. BIGLA30-Modelle verfügen über ein eingebautes FootPrint Pro Filtriersystem. Die Friteusen dieser Modellfamilie haben viele Teile gemein, die bei der gemeinsamen Behandlung als Gruppe als „LOV™“ Friteusen bezeichnet werden.

Diese Friteusen sind dem Aussehen nach den McDonald's Friteusen BIPH55 zwar ähnlich, die BIGLA30 LOV™ Friteusen verfügen aber über eine Frittierwanne mit kleinem Fettvolumen, automatisches Nachfüllen und ein automatisches, periodisches Filtriersystem. Der neue europäische Designstil umfasst abgerundete obere Kappen und einen großen runden Abfluss, die sicherstellen, dass Pommes frites und andere Rückstände in die Filterwanne gewascht werden. Die Friteusen BIGLA30 LOV™ werden vom M3000 Computer gesteuert. Friteusen dieser Serie werden mit ungeteiltem oder geteiltem Becken angeboten; sie können als Einzelmaschinen oder als Batterien von bis zu fünf Friteusen erworben werden.

Die LOV™ Gasfriteusen mit hohem Wirkungsgrad verwenden ein einzigartiges Infrarot-Brennersystem, das bis zu 43% weniger Energie zum Frittieren eines gleichen Volumens benötigt als eine herkömmliche Friteuse mit offenem Brenner.

LOV™ Friteusen sind Ausführungen mit offenen Becken ohne Röhren, die das Reinigen der Edelstahlfrittierwanne beschleunigt und erleichtert.

Die Heizung erfolgt durch zwei Infrarotbrenner-Baugruppen, die jeweils an einer Seite der Frittierwanne befestigt sind. Die Verbrennungsluft für die Brenner wird durch ein eigenes Gebläse zugeführt, das vorne auf der Frittierwanne montiert ist. LOV™ Friteusen können für Erdgas, Propan (Flüssiggas) oder Stadtgas ausgeführt werden; Das kann vom Kunden angefordert werden.

Jede Frittierwanne ist zur exakten Temperaturregelung mit einer Temperatursonde ausgestattet.

Alle Friteusen dieser Serie benötigen eine externe Wechselstromversorgung. Die Maschinen können für Spannungen zwischen 100 V~ und 240 V~ konfiguriert werden.

Die Friteusenmodelle BIGLA30 LOV™ werden vollständig zusammengebaut geliefert. Alle Friteusen werden mit einem Satz Standardzubehör geliefert. Jede Friteuse wird vor der Verpackung im Werk eingestellt, getestet und inspiziert.

Dieses Gerät ist nur für den kommerziellen Einsatz vorgesehen und muss von qualifiziertem Personal bedient werden (siehe Definition in Kapitel 1.6).

1.2 Sicherheitsinformationen

Bevor versucht wird das Gerät zu betreiben, die Anweisungen in diesem Handbuch gut durchlesen. In diesem Handbuch sind Hinweise in doppelt umrandeten Kästchen (wie nachstehend gezeigt) enthalten.

⚠ VORSICHT

VORSICHTSHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die ***zu einer Fehlfunktion des Geräts führen können***.

⚠ ACHTUNG

ACHTUNGSHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die ***zu Schäden am Gerät führen*** und Fehlfunktionen des Geräts zur Folge haben können.

⚠ GEFAHR

GEFAHRENHINWEISE enthalten Informationen über Aktionen oder Zustände, die ***zu Personenverletzungen führen*** und die Schäden und/oder Fehlfunktionen des Geräts zur Folge haben können.

Die Friteuse ist mit automatischen Sicherheitsfunktionen ausgestattet:

1. Die Hochtemperatur-Erkennungsfunktion schaltet die Gasversorgung zum Brenner ab, wenn die Thermostatregelung ausfällt.

2. Ein Sicherheitsschaltkreis an Geräten mit Filtriersystemen verhindert das Zünden der Brenner, wenn das Ablassventil offen ist.

1.3 Computerinformationen für Computer M3000

FCC-KONFORMITÄT

Dieses Gerät wurde geprüft und entspricht demgemäß den Grenzwerten für ein Digitalgerät der Klasse A nach Teil 15 der FCC-Vorschriften. Dieses Gerät ist zwar als Gerät der Klasse A klassifiziert, es erfüllt jedoch die Grenzwerte von Geräten der Klasse B. Wenn das Gerät in einem kommerziellen Umfeld betrieben wird, sollen diese Grenzwerte einen vertretbaren Schutz vor Störungen bieten. Dieses Gerät erzeugt und verwendet hochfrequente Energie und kann diese auch ausstrahlen; wenn es nicht gemäß den Angaben im Anweisungshandbuch installiert und verwendet wird, kann der Radio-/TV-Empfang gestört werden.
Der Betrieb des Geräts in einem Wohngebiet verursacht wahrscheinlich Störungen; in diesem Fall ist der Benutzer verpflichtet, diese Störungen auf eigene Kosten zu korrigieren.

Der Benutzer wird gewarnt, dass etwaige Änderungen, die von der für die Konformität zuständigen Partei nicht ausdrücklich genehmigt wurden, die Berechtigung des Benutzers zum Betrieb dieses Geräts nichtig machen können.

Nach Bedarf sollte der Benutzer den Händler oder einen erfahrenen Radio- und TV-Techniker zu Rate ziehen.

Der Benutzer kann die folgende, von der amerikanischen Federal Communications Commission vorbereitete Broschüre hilfreich finden: „How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems“ (Identifizieren und Beseitigen von Radio-/TV-Störungen). Diese Broschüre ist unter folgender Adresse erhältlich: U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, U.S.A., Stock No. 004-000-00345-4.

1.4 Spezielle Informationen für die Europäische Gemeinschaft (CE)

Die Europäische Gemeinschaft (CE) hat bestimmte Normen für diese Art von Geräten etabliert. Wenn Unterschiede zwischen einer CE-Norm und einer CE-fremden Norm vorliegen, werden die betreffenden Informationen oder Anweisungen durch schattierte Textfelder dargestellt.

1.5 Installations-, Betriebs- und Wartungspersonal

Betriebsinformationen für Frymaster-Geräte wurden nur für den Einsatz durch qualifiziertes und/oder berechtigtes Personal vorbereitet, so wie das in Kapitel 1.6 definiert ist. **Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal durchgeführt werden, so wie das in Kapitel 1.6 definiert ist.**

1.6 Definitionen

QUALIFIZIERTES UND/ODER BERECHTIGTES BETRIEBSPERSONAL

Qualifiziertes/autorisiertes Betriebspersonal ist Personal, das die Informationen in diesem Handbuch sorgfältig gelesen und sich mit den Gerätefunktionen vertraut gemacht hat, oder das bereits Erfahrung mit dem Betrieb des Geräts hat, das in diesem Handbuch beschrieben wird.

QUALIFIZIERTES INSTALLATIONSPERSONAL

Qualifiziertes Installationspersonal sind Personen, Firmen, Unternehmen oder Gesellschaften, die entweder persönlich oder durch Vertretung mit der Installation gasgefeuerter Geräte beschäftigt und dafür verantwortlich sind. Qualifiziertes Personal muss Erfahrung mit Arbeiten dieser Art haben, über alle zutreffenden Vorsichtmaßregeln für Gas Bescheid wissen und alle Anforderungen der geltenden Vorschriften einhalten.

QUALIFIZIERTES WARTUNGSPERSONAL

Qualifiziertes Wartungspersonal sind Personen, die mit Frymaster-Geräten vertraut sind und die von Frymaster L.L.C. zur Durchführung von Wartungsarbeiten an seinen Geräten berechtigt wurden. Alles berechtigte Wartungspersonal muss mit einem vollständigen Satz Service- und Teilehandbücher ausgerüstet sein und eine Minimalmenge an Ersatzteilen für Frymaster-Geräte auf Lager halten. Eine Liste der Frymaster-ASAs (Authorized Service Agencies) ist im Lieferumfang der Friteuse enthalten. ***Wenn kein qualifiziertes Wartungspersonal verwendet wird, macht dies die Frymaster-Garantie nichtig.***

1.7 Schadensforderungen bei Transportschäden

Die Frymaster-Friteuse wurde vor der Auslieferung aus dem Werk sorgfältig geprüft und verpackt. Der Spediteur übernimmt alle Verantwortung für die sichere Zustellung, sobald er das Gerät zum Tranport übernommen hat.

Maßnahmen, wenn das Gerät beschädigt erhalten wird:

1. **Sofort eine Schadensforderung einreichen** – unabhängig vom Ausmaß des Schadens.

2. **Auf sichtbare Schäden, fehlende Teile untersuchen und diese notieren** – Darauf achten, dass diese Informationen auf dem Frachtschein oder Eiltransportschein vermerkt und von der zustellenden Person unterzeichnet werden.

3. **Nicht sichtbare Schäden, fehlende Teile** – Wenn der Schaden erst nach Auspacken des Geräts erkannt werden kann, diesen notieren und den Spediteur **sofort** darüber benachrichtigen. Eine entsprechende Schadensforderung muss innerhalb von 15 Tagen nach Zustelldatum eingereicht werden. Sicherstellen, dass der Versandbehälter zur Inspektion aufbewahrt wird.

Frymaster ÜBERNIMMT KEINE VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN ODER VERLUSTE, DIE AUF DEM TRANSPORTWEG AUFTRATEN.

1.8 Ersatzteilbestellung und Serviceinformationen

Für nicht routinemäßige Wartung oder Reparaturen oder für Serviceinformationen die örtliche, von Frymaster autorisierte Serviceagentur (ASA) verständigen. Damit wir Ihnen so schnell wie möglich helfen können, benötigt das Frymaster ASA (Authorized Service Agency) oder der Wartungsabteilungsbearbeiter bestimmte Informationen über das Gerät. Die meisten dieser Informationen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Friteusentür zu finden. Teilenummern sind in den Wartungsanleitungen und im Teilehandbuch zu finden. Teilebestellungen können direkt beim örtlichen ASA oder bei der örtlichen Vertriebsgesellschaft aufgegeben werden. Bei der Auslieferung ab Werk wird der Friteuse eine Liste der Frymaster ASAs beigelegt. Wenn Sie diese Liste nicht

haben, wenden Sie sich unter der Rufnummer 1-800-551-8633 oder 1-318-865-1711 (USA/KANADA) an die technische Wartungsabteilung von Frymaster.

Beim Bestellen von Teilen sind folgende Informationen erforderlich:

Modellnummer: _____
Seriennummer: _____
Gassorte oder Spannung: _____
Positionsnummer: _____
Benötigte Menge: _____

Serviceinformationen können vom örtlichen ASA oder von der örtlichen Vertriebsgesellschaft erhalten werden. Service kann auch auf telefonischem Wege von der technischen Wartungsabteilung von Frymaster unter der Rufnummer 1-800-551-8633 (USA/Kanada) oder +1-318-865-1711 oder per E-Mail service@frymaster.com erhalten werden. Beim Anfordern von Wartungsarbeiten bitte die folgenden Informationen bereit halten:

Modellnummer: _____
Seriennummer: _____
Gassorte: _____

Zusätzlich zur Modellnummer, Seriennummer und Gassorte sollte auch die Art des Problems beschrieben und zugehörige Informationen bereit liegen, die beim Lösen des Problems von Hilfe sein könnten.

DIESES HANDBUCH AUFHEBEN UND ZUR ZUKÜNFTIGEN VERWENDUNG AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN.

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™
KAPITEL 2: INSTALLATIONSANLEITUNG

2.1 Allgemeine Installationsanforderungen

Eine korrekte Installation ist für den sicheren, effizienten und fehlerfreien Betrieb dieses Geräts Voraussetzung.

Alle Installations- und Wartungsarbeiten an Frymaster-Geräten müssen von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Die Umstellung dieses Geräts von einer Gassorte auf eine andere muss von qualifiziertem, zertifiziertem und/oder dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Wenn zum Installieren, Umstellen auf eine andere Gassorte oder für andere Wartungsarbeiten kein qualifiziertes, zertifiziertes und/oder dazu berechtigtes Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) herangezogen wird, macht das die Frymaster-Garantie nichtig; außerdem kann es zu Schäden am Gerät und Verletzungen von Personal kommen.

Wenn Unterschiede zwischen den Anweisungen und Informationen in dieser Anleitung und den örtlichen oder staatlichen Vorschriften in dem Land, in dem dieses Gerät aufgestellt wird, auftreten, müssen bei Installation und Betrieb die entsprechenden landesweiten und örtlichen Vorschriften eingehalten werden.

Kundendienst ist beim örtlichen Frymaster Dean ASA erhältlich.

⚠ GEFAHR

Bauvorschriften verbieten es, eine Friteuse mit einer offenen Wanne, die mit heißem Frittierfett gefüllt ist, neben Maschinen mit offenen Flammen, wie Bratmaschinen und Herde, aufzustellen.

Nach Anlieferung muss die Friteuse sorgfältig auf sichtbare oder verdeckte Schäden geprüft werden. (Siehe **Schadensforderungen bei Transportschäden** in Kapitel 1.7.)

2.1.1 Freiraum und Belüftung

Die Friteuse bzw. Friteusen müssen so aufgestellt werden, dass an beiden Seiten und an der Rückseite 150 mm (6 in.) Freiraum vorhanden sind, falls die benachbarten Wände/Einrichtungen brennbar sind; bei Aufstellung neben nicht brennbaren Wänden ist kein Freiraum erforderlich. An der Vorderseite der Friteuse muss mindestens ein Freiraum von 600 mm (24 in.) gelassen werden.

⚠ ACHTUNG

Der Bereich um den Sockel oder unter der Friteuse darf nicht verbaut/blockiert werden.

⚠ GEFAHR

Es dürfen keine tragenden Bauteile der Friteuse geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Friteuse unter einer Haube zu ermöglichen. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster/Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

Eine der wichtigsten Überlegungen für den wirtschaftlichen Einsatz der Friteuse ist die Belüftung. Es muss sichergestellt werden, dass die Friteuse so aufgestellt wird, dass Verbrennungsgase effizient abgezogen werden und dass das Küchenentlüftungssystem keinen Luftzug erzeugt, der die Funktion der Brenner beeinträchtigt.

Die Abgasöffnung der Friteuse darf nicht in der Nähe des Eingangs für das Abgasgebläse angeordnet werden und die Abgasöffnung der Friteuse darf nicht „kaminförmig“ verlängert werden. Eine verlängerte Abgasöffnung ändert die Verbrennungseigenschaften der Friteuse und führt zu einer längeren Erholungszeit. Sie verursacht auch häufig eine verzögerte Zündung. Um für den zur guten Verbrennung und zum Brennerbetrieb erforderlichen Luftstrom zu sorgen, müssen die Bereiche an der Vorder-, Rückseite und an den beiden Seiten der Friteuse unverstellt und frei von Blockierungen sein.

⚠ GEFAHR

Die Installation dieses Geräts muss ausreichende Belüftung vorsehen, damit keine zu hohen Konzentrationen von gesundheitsschädlichen Gasen im Aufstellungsraum auftreten.

Die Friteusen müssen in einem Bereich mit ausreichender Luftzufuhr und Entlüftung aufgestellt werden. Zwischen der Abgasöffnung der Friteuse und der Unterkante der Entlüftungsfilterbank muss ein ausreichender Abstand eingehalten werden. Die Filter müssen in einem Winkel von 45º installiert werden. Unter der Filterunterkante muss ein Tropfblech angebracht werden. Bei Aufstellungen in den USA sollte die NFPA-Norm Nr. 96 eingehalten, die Folgendes besagt: „Zwischen der Abgasöffnung und der Unterkante des Fettfilters muss ein Mindestabstand von 450 mm eingehalten werden.“ *Frymaster empfiehlt bei Geräten mit mehr als 120.000 BTU/Std. einen Mindestabstand von 600 mm zwischen der Abgasöffnung und der Filterunterkante vorzusehen*.

Bei Installationen in den USA können Informationen zur Ausführung und Montage von Entlüftungshauben in der oben erwähnten NFPA-Norm gefunden werden. Eine Kopie der Norm kann unter folgender Anschrift angefordert werden: National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269, U.S.A..

2.1.2 Nationale behördliche Vorschriften

Die Gassorte, für die die Friteuse vorgesehen ist, ist auf dem Typenschild an der Innenseite der Friteusentür angegeben. Eine Friteuse mit der Angabe „NAT“ nur an Erdgas anschließen; „PRO“ ist nur für Propangas geeignet und „MFG“ nur für Stadtgas.

Die Installation muss mit einem Gasanschluss ausgeführt werden, der nationale und örtliche Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften erfüllt. Schnellvertrennverbindungen, sofern verwendet, müssen ebenfalls die nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften erfüllen. Sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss die Installation den landesweiten geltenden Vorschriften entsprechen, wie z. B. dem US-amerikanischem Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 oder dem Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, einschließlich:

1. Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,5 kPa von der Gasversorgung getrennt werden.
2. Das Gerät muss für einen Drucktest des Gasversorgung-Rohrleitungssystems bei einem Prüfdruck von bis zu maximal 3,5 kPa am separaten Absperrventil von der Gasversorgung getrennt werden.

2.1.3 Masseanschluss-Anforderungen

Alle elektrisch betriebenen Geräte müssen gemäß allen zutreffenden nationalen und örtlichen Vorschriften und sofern zutreffend CE-Vorschriften geerdet werden. Sollte es keine örtlichen Vorschriften geben, muss das Gerät den landesweiten geltenden Vorschriften entsprechen, wie z. B. dem US-amerikanischem National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 oder dem kanadischen Canadian Electrical Code, CSA C22.2. Alle Geräte (über Netzkabel angeschlossen oder fest verdrahtet) müssen an eine geerdete Spannungsversorgung angeschlossen werden. Ein Schaltplan befindet sich an der Innenseite der Friteusentür. Die vorgeschriebenen Spannungen sind auf dem Typenschild an der Innenseite der Friteusentür angegeben.

⚠ GEFAHR

Dieses Gerät ist mit einem speziellen geerdeten Stecker zum Schutz vor Stromschlägen ausgestattet und muss direkt an eine Steckdose angeschlossen werden. Der Erdungsstift dieses Steckers darf nicht abgeschnitten, entfernt oder auf andere Weise umgangen werden.

⚠ GEFAHR

Dieses Gerät benötigt eine Stromversorgung zum Betrieb. Bei einem längeren Stromausfall das Gasregelventil auf AUS stellen. Dieses Gerät darf nicht während eines Stromausfalls betrieben werden.

⚠ ACHTUNG

Um den sicheren und effizienten Betrieb der Friteuse und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels in der Steckdose sicher verankert sein.

2.1.4 Anforderungen nur für Australien

Die Installation muss gemäß AS 5601 / AG 601 sowie örtlichen relevanten Verordnungen für Gasversorgungs- und Stromanschlüsse erfolgen.

2.2 Einbau von Laufrollen

Wenn eine Maschine mit Laufrollen ausgestattet ist, muss die Installation über einen Anschluss erfolgen, der der Norm für bewegliche gasbetriebene Gerät, ANSI Z21.69 entspricht. • CSA 6.16, sie muss über einen Schnellverschluss verfügen, der der Norm für Schnellverschlüsse zum Einsatz mit Gasbrennstoff, ANSI Z21.41 entspricht. • CSA 6.9.

2.3 Vorbereitungen für den Anschluss

⚠ GEFAHR

Dieses Gerät DARF NICHT an die Gasversorgung angeschlossen werden, bevor alle Schritte in diesem Kapitel abgeschlossen wurden.

Nachdem die Friteuse unter der Abzugshaube aufgestellt wurde, muss geprüft werden, ob Folgendes durchgeführt wurde:

1. Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung der Friteuse ohne Belastung des Gasleitungsanschlusses und Schnellverschlusses oder der zugehörigen Rohrleitungen getroffen werden. Wenn eine flexible Gasleitung verwendet wird, muss bei der Verwendung der Friteuse immer ein Sicherungskabel angebracht sein. Das Sicherungskabel und die Installationsanweisungen werden mit der flexiblen Leitung im Zubehörkasten verpackt, der mit der Maschine mitgeliefert wurde.

⚠ GEFAHR

Der Aufstellbereich der Friteuse muss immer frei von brennbarem Material gehalten werden.

2. Frymaster empfiehlt bei Geräten mit mehr als 120.000 BTU/Std. einen Mindestabstand von 600 mm (24 in.) zwischen der Abgasöffnung und der Haubenunterkante vorzusehen.

ANMERKUNG: Bei mit Laufrollen ausgestatteten Friteusen gibt es keine eingebauten Nivellierungsvorrichtungen. Diese Friteuse muss daher auf ebenem Boden aufgestellt werden.

3. Die Elektrik der Friteuse testen:

   a. Das/die Netzkabel der Friteuse an eine Steckdose anschließen. **ANMERKUNG: Um den sicheren und effizienten Betrieb der Friteuse und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels in der Steckdose sicher verankert sein.**

   b. Den Netzschalter auf **EIN** schalten.

      - Bei Friteusen mit Computer prüfen, ob auf der Anzeige **E In** eingeblendet ist.
      - Wenn das Restaurant mit einem Haubenverriegelungssystem ausgestattet ist, muss das Abzugshaubengebläse eingeschaltet sein. Andernfalls ist das Haubenverriegelungssystem falsch verdrahtet und muss korrigiert werden.

   c. Den Netzschalter der Friteuse auf **EIN** schalten. Prüfen, ob auf der Anzeige **oFF** eingeblendet ist. Das Abzugshaubensystem muss ausgeschaltet sein, wenn alle Computer AUS anzeigen.

4. Auf dem Typenschild an der Innenseite der Friteusentür nachsehen, ob der Friteusenbrenner für die richtige Gassorte vorgesehen ist, bevor die Friteuse über den Schnellanschluss oder an die Gasversorgungsleitung angeschlossen wird.

5. Den Mindest- und Höchstdruck der Gasversorgung für die verwendete Gassorte gemäß den beiliegenden Tabellen überprüfen.

CE-Norm
Gasversorgungsdrücke für Friteusen,
Fertigungsdatum nach April 1999

Gas	Druck (mbar)	Öffnungsdurchmesser		Druckregler	
		Einzelbecken	Doppel-becken	Einzel-becken	Doppel-becken
G20	20	2 x 3,40	2 x 3,40	7 mbar	7 mbar
G25	20 or 25	2 x 3,40	2 x 3,40	10 mbar	10 mbar
G30	28/30 oder 50	2 x 2,05	2 x 2,05	17 mbar	17 mbar
G31	37 or 50	2 x 2,05	2 x 2,05	20 mbar	20 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H_2O

Nicht-CE-Norm
für Versorgungsgasdruck

Gas	Minimum	Maximum
Erdgas	6 Inch H2O 1,49 kPa 14,93 mbar	14 Inch H2O 3,48 kPa 34,84 mbar
LP	11 Inch H2O 2,74 kPa 27,37 mbar	14 Inch H2O 3,48 kPa 34,84 mbar

6. Bei Friteusen, die mit einem FootPrint Pro-System (Modelle BIGLA30) ausgestattet sind, das/die Netzkabel an eine Steckdose hinter der Friteuse anschließen.

2.4 Anschließen an die Gasleitung

⚠ GEFAHR

Bevor eine neue Leitung an dieses Gerät angeschlossen wird, muss die Leitung gründlich ausgeblasen werden, um alle Fremdstoffe zu beseitigen. Fremdstoffe im Brenner und in der Gasregelung führen zu unsachgemäßer und gefährlicher Betriebsweise.

⚠ GEFAHR

Das Gerät und das separate Absperrventil müssen für einen Drucktest des Systems bei einem Druck von mehr als 3,45 kPa von der Gasversorgung getrennt werden, damit die Gasleitungen und Ventile der Friteuse nicht beschädigt werden.

⚠ GEFAHR

Das Gerät muss für einen Drucktest des Gasversorgung-Rohrleitungssystems bei einem Prüfdruck von maximal 3,45 kPa am separaten Absperrventil von der Gasversorgung getrennt werden.

⚠ GEFAHR

„Trockenfeuern“ des Geräts verursacht Schäden an der Frittierwanne und kann einen Brand verursachen. Immer sicherstellen, dass die Frittierwanne mit Fett, Öl oder Wasser gefüllt ist, bevor die Brenner gezündet werden.

⚠ GEFAHR

Alle Verbindungen müssen mit einem Leitungsdichtmittel abgedichtet werden, das für die verwendete Gassorte geeignet ist. Außerdem müssen vor dem Anzünden von Zündflammen alle Verbindungen mit Seifenwasser auf Dichtheit getestet werden.

Niemals mit Zündhölzern, Kerzen oder anderen Zündquellen auf Undichtheiten prüfen. Wird Gasgeruch festgestellt, die Gasversorgung zum Gerät am Hauptventil abschalten und sofort das örtliche Gaswerk oder eine autorisierte Servicestelle um Service verständigen.

Der Durchmesser der verwendeten Gasleitung ist äußerst wichtig. Wenn der Durchmesser zu klein ist, ist der Gasdruck am Brennerverteiler niedrig. Das kann zu langsamer Erholung und verzögerter Zündung führen. Die Gasversorgungsleitung sollte einen Mindestdurchmesser von 38 mm (1½ in.) haben. Die Tabelle auf der folgenden Seite enthält die Mindestgrößen für die Verbindungsleitungen.

Gasanschluss-Rohrleitungsgrößen
(Min. Anschlussleitungsgröße 41 mm)

Gas	Einzelgerät	2 – 3 Geräte	4 oder mehr Geräte*
Erdgas	22 mm	28 mm	36 mm
Propan	15 mm	22 mm	28 mm
Stadtgas	28 mm	36 mm	41 mm

* Bei Abständen von mehr als 6 m und/oder bei mehr als 4 Verschraubungen oder Krümmern muss der nächstgrößere Rohrdurchmesser verwendet werden.

Die BIGLA30 LOV™ Gasfriteusen haben die CE-Kennzeichnung für Länder und Gassorten erhalten, die in folgender Tabelle angeführt sind. **ANMERKUNG:** Die Nennheizeingangsleistung (QN) ist 21 kW außer für AT, DE, LU und Kategorie 3P/B, die 23 kW ist.

Gassorten mit CE-Genehmigung nach Ländern

LÄNDER	KATEGORIEN	GAS	DRUCK (mbar)
ÖSTERREICH (AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
BELGIEN (BE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
DÄNEMARK (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
FRANKREICH (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
		G31	50
FINNLAND (FI)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
DEUTSCHLAND (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
GRIECHENLAND (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
ITALIEN (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
IRLAND (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
LUXEMBURG (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
NIEDERLANDE (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
NORWEGEN (NO)	I3B/P	G30, G31	30
PORTUGAL (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
SPANIEN (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
SCHWEDEN (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
GROSSBRITANNIEN (UK)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

CE-Norm

Die vorgeschriebene Luftzufuhrmenge für die Verbrennungsluftversorgung beträgt 2m^3/h pro kW.

1. Den Schnellverschlussschlauch an den Schnellanschluss der Friteuse unter der Friteusenvorderseite und an die Gebäude-Gasversorgung anschließen.

   ANMERKUNG: Einige Friteusen sind für eine starre Verbindung mit der Gasversorgungsleitung ausgelegt. Diese Geräte werden an die Gasversorgungsleitung an der Geräterückseite angeschlossen.

   Die Gewindedichtmasse darf nur in sehr kleinen Mengen und nur auf Außengewinde aufgetragen werden. Ein Rohrdichtmittel verwenden, das durch die chemische Einwirkung von Flüssiggasen nicht beeinträchtigt wird (z. B. Loctite™ PST56765 Dichtmittel). Auf die ersten beiden Gewindegänge KEIN Dichtmittel auftragen. Dies

könnte dazu führen, dass Dichtmittel in den Gasstrom gelangt und die Brenneröffnungen und/oder das Regelventil verstopft.

2. Die Gasversorgung zur Friteuse öffnen und alle Rohrleitungen, Verschraubungen und Gasanschlüsse auf Undichtheiten prüfen. Dazu sollte eine Seifenlösung verwendet werden.

3. Die Friteuse zünden den folgenden Verfahren gemäß zünden. Das wird unter den Themen „Zündanweisungen“ in Kapitel 3 dieser Gebrauchsanleitung beschrieben.

⚠ GEFAHR

„Trockenfeuern“ des Geräts verursacht Schäden an der Frittierwanne und kann einen Brand verursachen. Immer sicherstellen, dass die Frittierwanne mit Fett, Öl oder Wasser gefüllt ist, bevor die Brenner gezündet werden.

4. Der Druck im Brennerverteiler muss nun vom örtlichen Gaswerk oder einem autorisierten Servicetechniker geprüft werden. Die Tabellen unten und auf der nächsten Seite enthalten die Gasdruckwerte am Brennerverteiler für die verschiedenen Gassorten, die mit diesem Gerät verwendet werden können.

CE-Norm
Brennerverteiler-Gasdrücke für Friteusen, Fertigung nach April 1999

	Druck (mbar)	
Gas	**Einzel-becken**	**Doppel-becken**
Erdgas Lacq (G20) unter 20 mbar	7	7
Erdgas Gronique* (G25) unter 25 mbar	10	10
Erdgas Gronique (G25) unter 20 mbar	10	10
Butane/Propane (G30) unter 28 oder 50 mbar	17	17
Propan (G31) unter 37 oder 50 mbar	20	20

*** Belgien G25 = 7,0 mbar (Einzel- oder Doppelbecken)**

Nicht-CE-Norm
Brennerverteilergasdruck

Ga	Druck
Erdgas	3 Inch H2O 0,73 kPa
Propan	8,25 Inch H2O 2,5 kPa

5. Die programmierte Temperaturthermostateinstellung überprüfen. (Anweisungen zur Programmierung des Sollwerts über die mit der Friteuse mitgelieferte Steuerung sind Kapitel 4 der eigenen *Gebrauchsanleitung für den Computer M3000* zu entnehmen.)

2.5 Umstellung auf eine andere Gassorte

⚠ GEFAHR

Dieses Gerät wurde im Werk für eine bestimmte Gassorte eingestellt. Zur Umstellung von einer Gassorte auf eine andere müssen bestimmte Gaskonvertierungskomponenten installiert werden. Konvertierungsanweisungen sind in den Konvertierungssätzen enthalten.

Wenn auf eine andere Gassorte umgestellt wird ohne die korrekten Konvertierungskomponenten zu installieren, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen. DIESES GERÄT DARF NICHT AN EINE GASVERSORGUNG ANGESCHLOSSEN WERDEN, FÜR DIE ES NICHT VORGESEHEN IST!

Die Umstellung dieses Geräts von einer Gassorte auf eine andere muss von qualifiziertem, zertifiziertem und dazu berechtigtem Installations- und Wartungspersonal (gemäß Definition in Kapitel 1.6 in diesem Handbuch) durchgeführt werden.

Die BIGLA30 LOV™ Gasfriteusen, die für nicht-CE-Länder gefertigt wurden, verwenden für jede Gassorte einen anderen Brenner. Die Brenner in Friteusen für Propangas verfügen über eine spezielle, graue Beschichtung der Brennerkacheln, die dem höheren Energiegehalt von Propangas gewachsen sind. Brenner für Propangas dürfen für Erdgasversorgungen eingesetzt werden, aber nicht umgekehrt.

Gaskonvertierungssätze für Nicht-CE-Ausführungen

Erdgas zu Propangas (LP)	Propangas (LP) zu Erdgas
Ungeteiltes Becken: Teilenummer 826-2527	Ungeteiltes Becken: Teilenummer 826-2528
Doppelbecken: Teilenummer 826-2529	Doppelbecken: Teilenummer 826-2530

Maschinen, die für den Export in CE-Länder vorgesehen sind, sind mit Universalbrennern ausgestattet, die mit Erdgas (G20, G25) oder Butangas (G30) und Propangas (G31) betrieben werden können.

CE-Gaskonvertierungssätze für Ausführungen mit Gasventil 810-1715

G20 oder G25 (Erdgas) zu G30 oder G31 Gas:	G30 oder G31 zu G20 oder G25 (Erdgas):
Teilenummer 826-1196	Teilenummer 826-1197

CE-GASKONVERTIERUNGSANWEISUNGEN

1. Zwischen Erdgas der Sorte G20 und G25 den Gasdruck am Regler einstellen. (Siehe Tabelle der CE-Norm Brennerverteiler-Gasdruckwerte.) Die Öffnungsweite nicht ändern.
2. Zwischen Gassorten G20 oder G25 und G30 Butan oder G31 Propan:
   a. Die Öffnungen auswechseln.
   b. Den Verteilerdruck einstellen.
3. Das alte Typenschild entfernen und zu Frymaster zurückschicken. Das neue Typenschild, das im Konvertierungssatz mitgeliefert wurde, anstelle des alten anbringen. Das zeigt an, dass die Gaskonvertierung durchgeführt wurde.
4. Wenn im Zielland eine andere Sprache gesprochen wird, das Typenschild wechseln. Die örtliche Servicestelle oder KES um einen neuen Schildsatz verständigen. Die Bezugssprache ist auf der Ecke des Schilds angeführt.

2.6 Nach dem Aufstellen der Friteusen an der Frittierstation

⚠ GEFAHR

Es dürfen keine tragenden Bauteile der Friteuse geändert oder entfernt werden, um die Platzierung der Friteuse unter einer Haube zu ermöglichen. Haben Sie Fragen? Rufen Sie bitte in den USA die Frymaster/Dean Service-Hotline 1-800-551-8633 an.

1. Nachdem die Friteuse an der Frittierstation aufgestellt wurde, eine Wasserwaage oben auf die Frittierwanne auflegen und prüfen, ob die Friteuse von vorne nach hinten und links nach rechts nivelliert ist.

   Zum Nivellieren der Friteusen die Standbeine so einstellen, dass die Friteuse(n) in der Frittierstation die richtige Höhe haben.

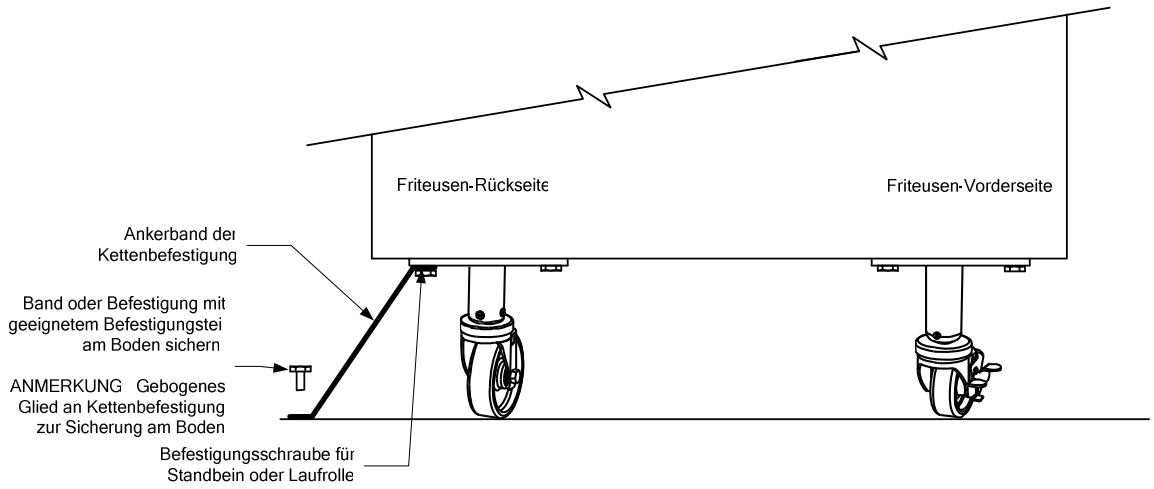
   Wenn die Friteuse in ihrer endgültigen Position nivelliert ist, die von KES bereit gestellte Sicherungsvorrichtung zur Einschränkung der Bewegung anbringen, damit keine Spannung auf die Verbindung ausgeübt werden kann. Die Sicherungsvorrichtung den beiliegenden Anweisungen gemäß anbringen. Wenn die Sicherungsvorrichtungen zu Wartungszwecken oder aus anderen Gründen abgetrennt werden, müssen sie vor Wiederinbetriebname der Friteuse wieder angebracht werden.

⚠ GEFAHR

Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen. Kontakt vermeiden. Das Öl muss unter allen Umständen aus der Friteuse entfernt werden, bevor diese bewegt wird, um Verschütten von Fett und die damit verbundenen Unfälle und schweren Verbrennungen zu vermeiden. Friteusen können umkippen und Verletzungen verursachen, wenn sie nicht stationär gesichert werden.

⚠ GEFAHR

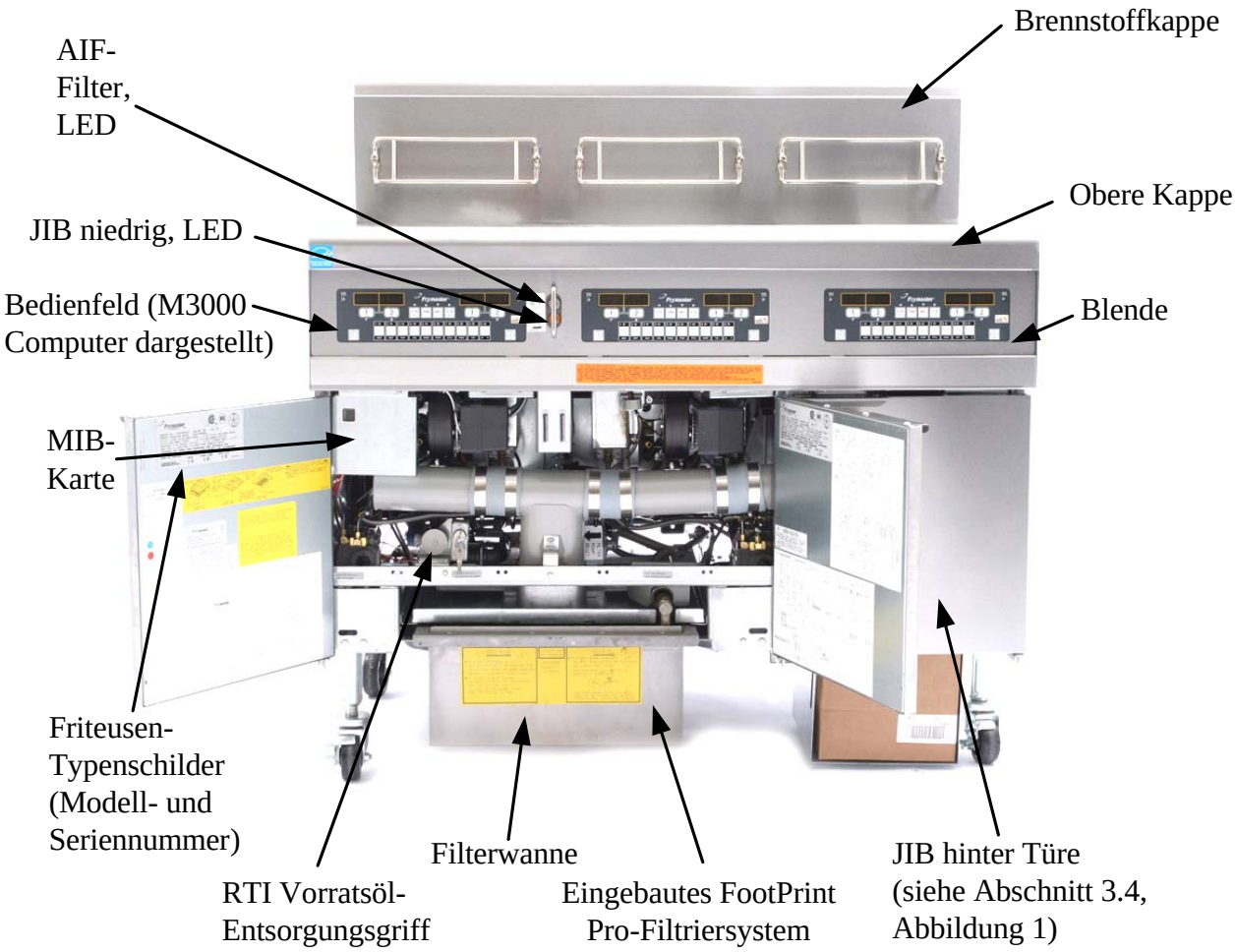
Es müssen ausreichende Vorsorgen zur Einschränkung der Bewegung des Geräts ohne Belastung des Gasleitungsanschlusses und Schnellverschlusses oder der zugehörigen Rohrleitungen getroffen werden.


Friteusen-Rückseite
Friteusen-Vorderseite
Ankerband der Kettenbefestigung
Band oder Befestigung mit geeignetem Befestigungstei am Boden sichern
ANMERKUNG Gebogenes Glied an Kettenbefestigung zur Sicherung am Boden
Befestigungsschraube für Standbein oder Laufrolle

2. Die Fritrierwanne(n) ablassen, reinigen und mit Fett füllen. (Siehe ***Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte*** in Kapitel 3.)

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™
KAPITEL 3: BETRIEBSANWEISUNG

ÜBERBLICK ÜBER DIE GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™



TYPISCHE AUSFÜHRUNG (BIGLA330 DARGESTELLT)

ANMERKUNG: Das Aussehen der Friteuse kann kann je nach Ausführung und Herstellungsdatum leicht unterschiedlich sein.

3.1 Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte

⚠ ACHTUNG

Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißfett-Filtrierungssystems, besonders die Verfahren zur Fettfiltrierung, zum Ablassen und Reinigen, informiert wird.

⚠ VORSICHT

Vor dem Zünden der Friteuse sicherstellen, dass die Friteuse ausgeschaltet ist und dass die Frittierwannen-Ablassventile geschlossen sind. Die Korbstützregale, sofern vorhanden, entfernen und die Frittierwanne bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE auffüllen.

3.1.1 Setup

⚠ ACHTUNG

Die Friteuse darf nie bei leerer Frittierwanne betrieben werden. Die Frittierwanne muss mit Wasser oder Fett gefüllt sein, bevor die Brenner gezündet werden. Andernfalls kann die Frittierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

⚠ GEFAHR

Alle Wassertropfen aus der Frittierwanne entfernen, bevor sie mit Fett gefüllt wird. Wenn das nicht gemacht wird, spritzt das heiße Fett, wenn dieses auf die Frittiertemperatur erwärmt wird.

⚠ ACHTUNG

Das Modell BIGLA30 ist nicht fü festes Fett geeignet. In dieser Friteuse darf nur flüssiges Fett benutzt werden. Beim Einsatz von festem Fett werden die Nachfüllleitungen verstopft. Das Fettfassungsvermögen der BIGLA30 LOV™ Gasfriteuse beträgt 14,5 Liter bei 21 ºC bei einem ungeteilten Becken und 8,33 Liter bei 21 ºC für jede Hälfte eines geteilten Beckens.

Vor dem Füllen der Becken mit Fett sicherstellen, dass alle Abflüsse geschlossen sind.

1. Die Frittierwanne mit Fett/Öl bis zur unteren ÖLSTANDSLINIE an der Rückseite der Frittierwanne auffüllen. Das lässt Platz für die Ausdehnung des Öls bei der Erwärmung. Kein kaltes Öl über die untere Linie hinaus einfüllen; das heiße Öl wird überfließen, da es sich bei der Erwärmung ausdehnt.

2. Sicherstellen, dass das/die Netzkabel an geeignete Steckdose(n) angeschlossen sind. Sicherstellen, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist.

3. Sicherstellen, dass das Öl bis zur *oberen* ÖLFÜLLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Öl *die Frittiertemperatur erreicht hat*.

3.1.2 Zünden der Friteuse

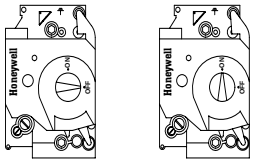
1. Den EIN/AUS-Schalter des Computers auf EIN stellen.

Für CE-Friteusen

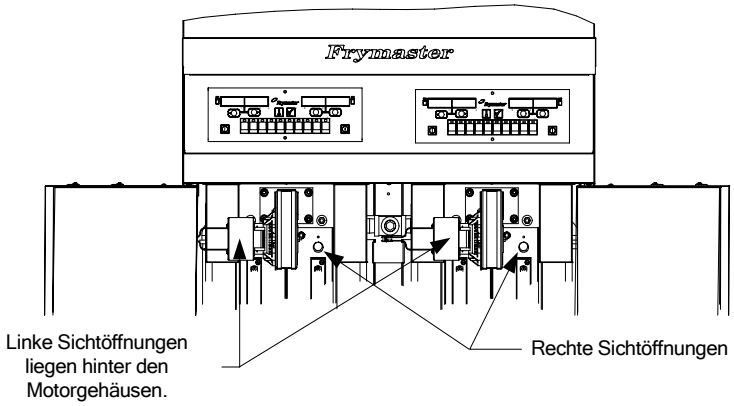
Wenn der EIN/AUS-Schalter auf AUS gestellt wird, wird auch das Gasventil abgeschaltet. Vor dem Weitermachen mit Schritt 2 fünf Minuten lang warten, damit das Gasventil auch automatisch abgeschaltet wird.

Für Nicht-CE-Friteusen

Nachdem der EIN/AUS-Schalter auf AUS gestellt wurde, den Gasventilknopf auf AUS stellen. 5 Minuten lang warten, dann den Knopf auf EIN stellen, und mit Schritt 2 weitermachen.



2. Den EIN/AUS-Schalter des Computers auf EIN stellen.
3. Wenn der Brenner nicht zündet, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen und 60 Sekunden lang warten. Schritt 2 wiederholen.
4. Die Friteuse wechselt automatisch in den Schmelzzyklus, wenn die Frittierwannen-Temperatur unter 82 °C liegt, auf der Anzeige erscheint abwechselnd SCHMZYKL und TEM NIED. (**ANMERKUNG:** Während des Schmelzzyklus werden die Brenner wiederholt einige Sekunden lang gezündet und brennen dann längere Zeit über nicht.) Wenn die Frittierwannen-Temperatur 82 ºC erreicht, schaltet die Friteuse automatisch in den Heizmodus und TEM NIED wird eingeblendet, bis eine Temperatur innerhalb von 9 °C vom Sollwert erreicht wird. Die Brenner bleiben gezündet, bis die Frittierwannen-Temperatur den programmierten Sollwert erreicht. Nachdem die Friteuse den Sollwert erreicht, zeigt der Computer das Produkt oder Striche an und sie ist bereit zum Einsatz.
5. Nachdem die Brenner mindestens 90 Sekunden lang brennen, die Flammen durch die Brenner-Sichtöffnungen zu beiden Seiten des Verbrennungsluftgebläses beobachten.



Die optimale Flammenfarbe ist ein hell orange-rot. Wenn eine blaue Flamme beobachtet wird oder dunkle Flecken auf der Brenneroberfläche zu sehen sind, muss das Luft-/Gasgemisch wie folgt abgeregelt werden: Auf der Seite des Gebläsegehäuses gegenüber des Motors befindet sich eine Platte mit einer Sicherungsmutter. Die Mutter ausreichend lösen, damit die Platte verschoben werden kann.

Nun mit der Platte die Luftansaugöffnung solange vergrößern bzw. verkleinern, bis die Flamme hell orange-rot ist. Die Platte sorgfältig in dieser Stellung halten und die Sicherungsmutter festziehen.

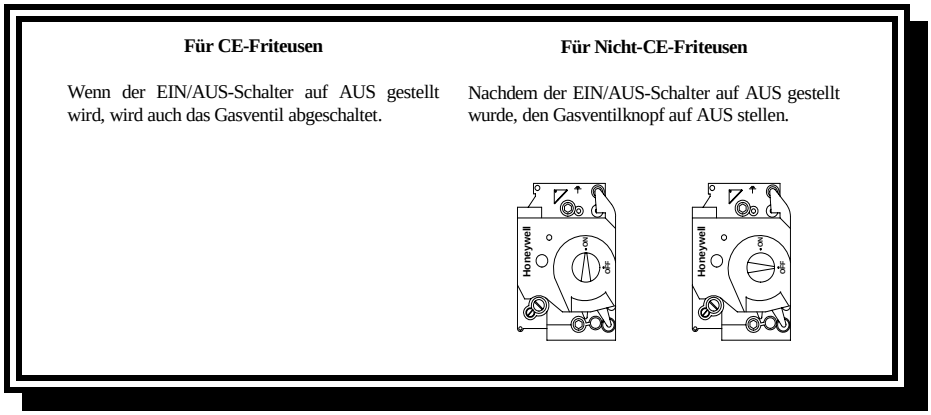
3.1.3 Abschalten

Bei einem kurzfristigen Abschalten während des Arbeitstages:

1. Den/die EIN/AUS-Schalter des Computers auf **AUS** schalten und die Frittierwannendeckel auflegen.

Bei einem Abschalten der Friteuse nach Arbeitsschluss:

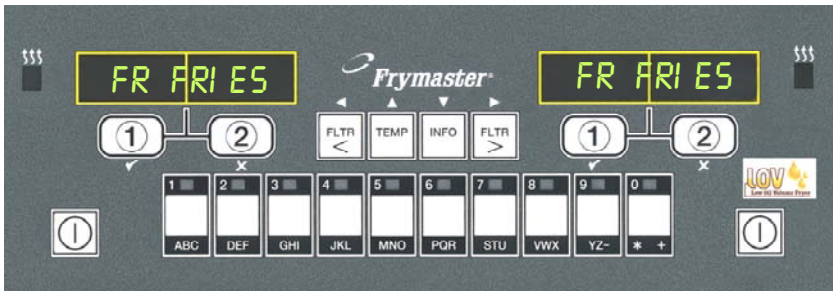
1. Den EIN/AUS-Schalter des Computers auf **AUS** stellen, um die Friteuse abzuschalten.


Für CE-Friteusen
Wenn der EIN/AUS-Schalter auf AUS gestellt wird, wird auch das Gasventil abgeschaltet.
Für Nicht-CE-Friteusen
Nachdem der EIN/AUS-Schalter auf AUS gestellt wurde, den Gasventilknopf auf AUS stellen.
Honeywell
Honeywell

2. Das Öl filtrieren (siehe Kapitel 5 und 6) und die Friteusen reinigen.
3. Die Frittierwannendeckel auf die Frittierwannen aufsetzen.

3.2 Betrieb

Diese Friteuse mit M3000 Computer ausgestattet (siehe Abbildung unten). Genaue Einzelheiten zur Programmierung des Computers und der Betriebsverfahren sind den *M3000 Computer Operating Instructions* (Bedienungsanweisungen für Computer M3000), Kapitel 4, zu entnehmen.



COMPUTER M3000

Kapitel 5 dieses Handbuchs enthält Bedienungsanweisungen für das eingebaute Filtriersystem.

3.3 Automatische Nachfüllung des kleinen Fettvolumens

Wenn das LOV™-System (niedriges Fettvolumen) an der Friteuse vorhanden ist, wird der Beckenfüllstand laufend geprüft und nach Bedarf aus dem Behälter im Schrank nachgefüllt. Der Behälter enthält einen Karton mit 15,8 kg Fett. Beim typischen Betrieb reicht das für ca. 2 Tage.
Die Systemkomponenten sind rechts bezeichnet (siehe Abbildung 1).

ANMERKUNG: Das System dient zum Nachfüllen, nicht zum Auffüllen der Becken. Die Becken müssen beim Einschalten und nach der tiefen Reinigung (Auskochen) manuell gefüllt werden.

"JIB-Füllstand (Jug In Box) niedrig"-Rücksetztaste: Setzt die gelbe LED nach einem Fettwechsel zurück.
Spezialkappe: Mit montierten Leitungen, um Fett aus dem Behälter in die Friteusenbecken zu ziehen.
Jug In Box (JIB): Das JIB ist der Behälter für das Fett.
THIS SIDE UP

Abbildung 1

3.4.1 Vorbereitung des Systems zum Einsatz

Nachdem die Friteuse unter der Haube aufgestellt ist, den im Zubehörpaket enthaltenen JIB-Korb installieren (siehe Abbildung 2).

Abbildung 2

3.4.2 Installieren des Fettbehälters

Den Originaldeckel vom Fettbehälter und Folieneinsatz entfernen. Den mitgelieferten Deckel mit den angebrachten Saugschlauchteilen anbringen. Sicherstellen, dass der Saugschlauch vom Deckel bis zum Boden des Fettbehälters reicht.

Den Fettbehälter in den Schrank stellen und an die vorgesehene Stelle schieben (auf der folgenden Seite abgebildet). Darauf achten, dass die Saugschlauchteile nicht am Schrankinneren zerkratzt werden, wenn der Behälter in die Friteuse eingesetzt wird.
Das System ist nun betriebsbereit.

3.4.3 Routinemäßiger Fettwechsel

Wenn der Fettstand niedrig ist, leuchtet eine gelbe LED auf (siehe Abbildung 3). Nach dem Nachfüllen und/oder Ersetzen des Behälters die orange Rücksetztaste neben der JIB-Einheit drücken, bis die gelbe LED erlischt.

Abbildung 3

1. Den Schrank öffnen und die JIB-Einheit aus dem Schrank ziehen (siehe Abbildung 4).

Abbildung 4

2. Den Deckel entfernen und restliches Fett im Behälter gleichmäßig auf die Becken verteilen (siehe Abbildung 5).

Abbildung 5

3. Den Becher aufrecht halten und die Kappe und den Folieneinsatz entfernen (siehe Abbildung 6).

Abbildung 6

ACHTUNG: Kein HEISSES oder GEBRAUCHTES Fett einem JIB hinzufügen.

4. Den Schlauch in den neuen vollen Behälter einsetzen (siehe Abbildung 7).

Abbildung 7

5. Den JIB auf das Regal im Friteusenschrank stellen (wie in Abbildung 4 dargestellt).

6. Den JIB-Rücksetzschalter drücken, um die JIB-LED auszuschalten (siehe Abb. 8).

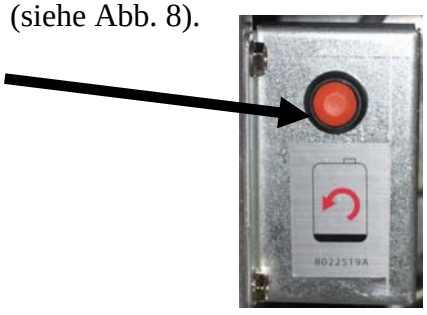
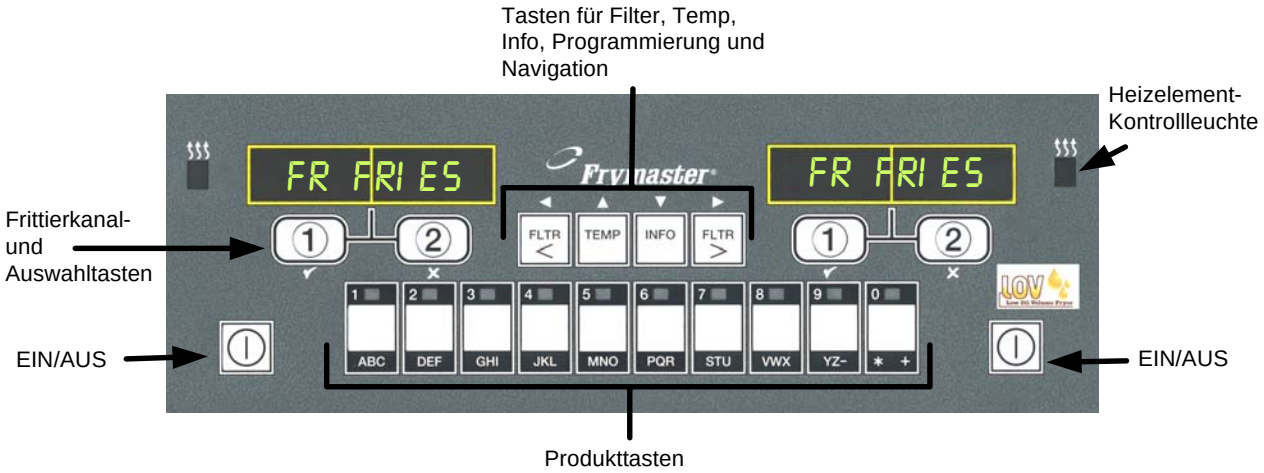


Abbildung 8

3.4.4 Fettvorratsysteme

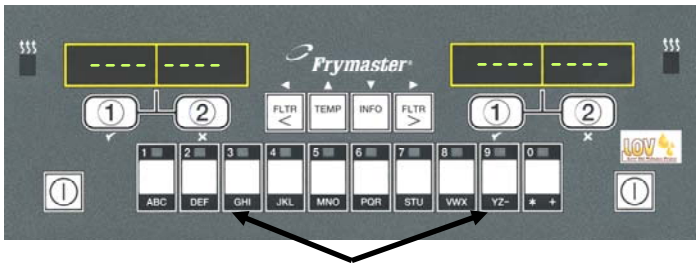
Anweisungen zum Installieren und Gebrauch von Fettvorratsystemen sind in Anhang A am Ende dieses Handbuchs zu finden.

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™
KAPITEL 4: ANWEISUNGEN FÜR DEN COMPUTER M3000

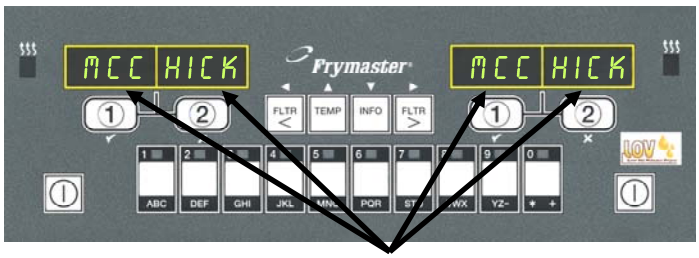


4.1 M3000 – Allgemeine Informationen

Willkommen zum M3000, einem Computer, der die Einfachheit einer einzigen Bedientaste (wie die Modelle M2000 oder 100B) und die Vorteile eines Menüs mit 40 Produkten kombiniert. Der Computer ist einfach zu verwenden. Ein Tastendruck startet einen Frittierzyklus für ein Produkt, das in einem bestimmten Becken frittiert wird. Der gleiche flexible Computer erfordert bei einem Becken mit mehreren Produkten nur zwei Tastendrücke, um einen Frittierzyklus zu starten. Wählen Sie einen Menüeintrag auf einer der Produkttasten und drücken Sie diese; drücken Sie dann eine Frittierzyklus-Taste unter der Anzeige, die den gewünschten Eintrag zeigt. Der Computer kann nahtlos von McNuggets zu Crispy Chicken und zu beliebigen Menüeinträgen wechseln.



Durch Drücken der Tasten 3 oder 9 wird McChick eingeblendet.



Drücken einer der Frittierzyklus-Tasten unter der McChick-Anzeige startet einen Frittierzyklus.

In einer üblichen Restaurantaufstellung zeigen die M3000s auf einer Frittierstation mit drei Becken FRIT an (oben dargestellt) und starten einen Frittierzyklus beim Drücken einer Frittierkanaltaste.
Auf der Hühnchen/Filet-Station werden Striche auf der LED-Anzeige eingeblendet. Um einen Frittierzyklus zu beginnen, drücken Sie eine Produkttaste und dann die Frittierzyklustaste für das Becken, in das der Korb abgesenkt wurde. Durch Drücken der Produkttaste für McChicken erscheint McChick in der Anzeige. Drücken Sie einfach die Frittierzyklustaste für das Becken, in das der Korb abgesenkt wurde.

Der M3000 dient zum Einsatz mit gasbetriebenen und elektrisch betriebenen Friteusen, sowohl mit ungeteilten als auch geteiltem Becken.

4.2 Grundlegender Betrieb

Grundlegender Betrieb

Friteuse einschalten

Eine der Tasten für ein Einzelbecken oder die Taste auf der gewünschten Seite für ein Doppelbecken drücken.

Friteuse ausschalten

Eine der Tasten für ein Einzelbecken oder die Taste auf der gewünschten Seite für ein Doppelbecken drücken.

Die Frittierwannentemperatur prüfen

Einmal die Temp-Taste drücken. Die Anzeige zeigt die Frittierwannentemperaturen.

TEMP

Den Frittierwannen-Sollwert prüfen

Zweimal die TEMP-Taste drücken. Die Anzeige zeigt die Frittierwannen-Solltemperaturen.

TEMP

Aufforderung abbrechen oder Alarm löschen

Die Taste unter der aktiven Anzeige drücken.

2

Den Eintasten-Frittierzyklus (Dedizierter Modus) starten

Eine Taste unter der Anzeige mit dem gewünschten Eintrag drücken.

1

Den Zweitasten-Frittierzyklus (Mehrprodukt-Modus) starten

Die Produkttaste mit dem Symbol des gewünschten Produktes drücken. Die Frittierkanaltaste drücken, um den Frittierzyklus zu starten.

3 GHI → 2

Vom dedizierten zum Mehrprodukt-Modus wechseln

Die Frittierkanaltaste unter dem angezeigten Menüeintrag 3 Sekunden lang gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt. Auf der Anzeige werden Striche eingeblendet.

2

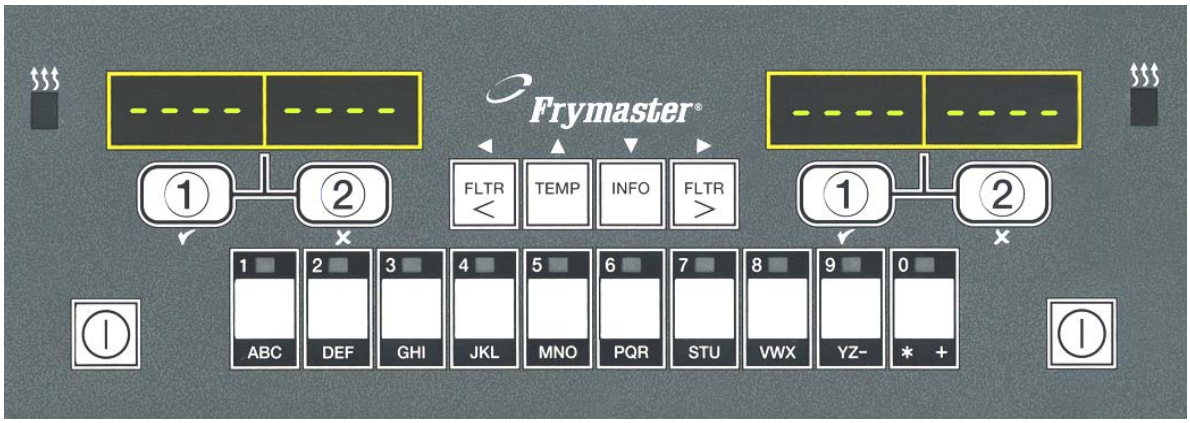
Vom Mehrprodukt-Modus zum dedizierten Modus wechseln

Die Produkttaste mit dem Symbol des gewünschten Produktes drücken. Die Frittierkanaltaste unter dem angezeigten Menüeintrag gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt (ca. drei Sekunden).

3 GHI → 2

4.3 Frittieren mit Mehrprodukt-Anzeige

Frittieren mit Mehrprodukt-Anzeige



1 In beiden Anzeigen erscheinen Striche. - - - - - - - -

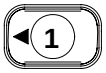
2 Eine Produkttaste drücken.

3 Das Becken und der entsprechende Sollwert werden eingeblendet: Mit Schritt 5 fortfahren. MC CHI CK

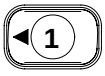
4 Das Becken und ein nicht geeigneter Sollwert werden eingeblendet: <<<<>>>>

Wenn das passiert, den Sollwert ändern, indem die dem Produkt zugewiesene Taste gedrückt wird.

Wenn spitze Klammern eingeblendet werden, sofort die Frittierkanaltaste gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt (ca. 3 Sekunden); danach die Taste loslassen. <<<<>>>>



5 Eine Frittierkanaltaste drücken, um den Frittierzyklus zu starten.



6 Die Anzeige wechselt zwischen der Produkt-ID und der verbleibenden Frittierzeit. MC CK / 2:34

7 Wenn für diesen Menüeintrag eine Aufforderung erforderlich ist, wird die Aufforderung eingeblendet, wenn eine Aufforderung (eine Aufgabe wie z. B. Schütteln) durchgeführt werden muss. ALRM

8 Die Frittierkanaltaste unter der Alrm-Anzeige drücken, um den Alarm zu quittieren.

9 ENTN wird eingeblendet, wenn die Frittierzeit abgelaufen ist; es ertönt ein Alarm. ENTN

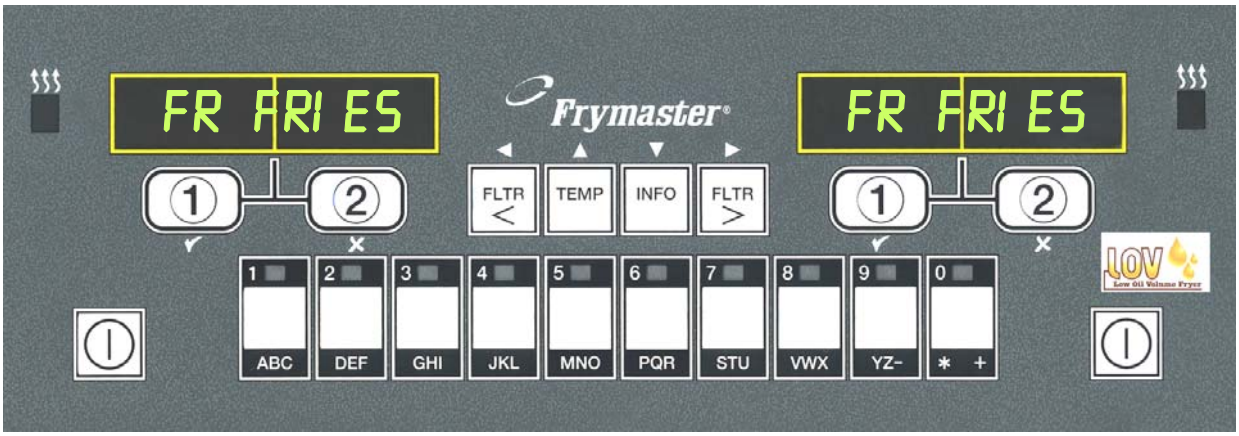
10 Die Frittierkanaltaste unter der ENTN-Anzeige drücken, um den Alarm zu quittieren.

11 Unter der aktiven Anzeige erscheinen am Ende des Kochzyklus Striche. - - - - - - - -

ANMERKUNG: Wenn PRODUKT ENTNEHMEN ENTSORGEN eingeblendet wird, die Frittierkanaltaste unter der Meldung drücken, um den Alarm zu quittieren und die Fehlermeldung auszublenden.

4.4 Frittieren mit dedizierter Anzeige

Frittieren mit dedizierter Anzeige



1 In der Anzeige erscheint ein Menüeintrag wie PO FRIT — PO FRI T

2 Eine Frittierkanaltaste drücken, um den Frittierzyklus zu starten. — (1)

3 Die Anzeige wechselt zwischen dem abgekürzten Produktnamen und der verbleibenden Frittierzeit. — FRY ⇄ 2:34

4 ALRM wird eingeblendet, wenn der Frittierkorb geschüttelt werden muss. — ALRM

5 Die Frittierkanaltaste drücken, um den Alarm zu quittieren. — (1)

6 ENTN wird eingeblendet, wenn der Frittierzyklus abgelaufen ist. — ENTN

7 Die Frittierkanaltaste drücken, um den Alarm zu quittieren. — (1)

8 Q 7 wird abwechselnd mit FRY eingeblendet, solange die Qualitätszeit abläuft. — Q 7 ⇄ FRY, Q 1 ⇄ FRY

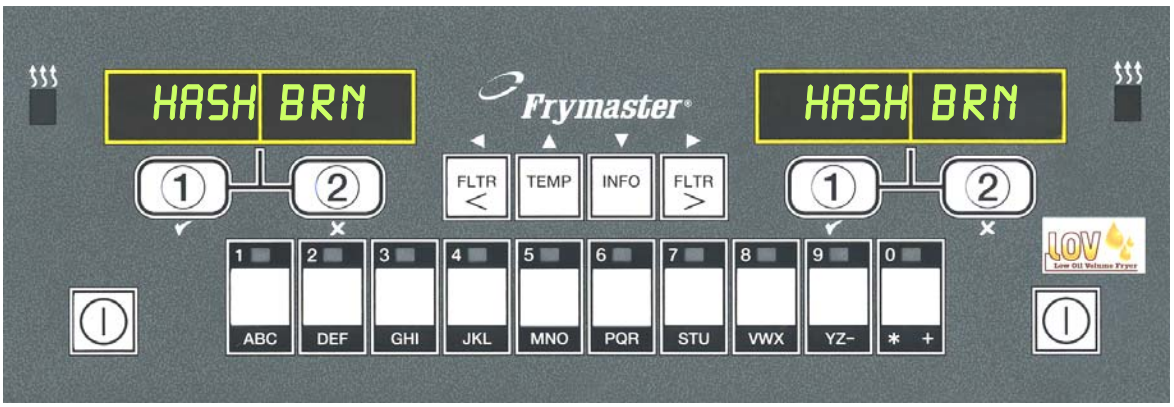
9 *Wenn nun die Frittierkanaltaste gedrückt wird, beginnt ein Frittierzyklus und der Qualitätszähler wird gestoppt.* — (1)

10 Nach Ablauf der Qualitätszeit wird QUAL eingeblendet. — QUAL

11 Wenn die Frittierkanaltaste gedrückt wird, kehrt die Anzeige zu PO FRIT zurück und die Maschine ist bereit zum Frittieren. — (1) → PO FRI T

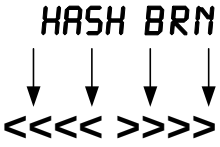
4.5 Wechseln von „Breakfast Setup“ (Frühstück) zu „Lunch“ (Mittag)

Wechseln von "Breakfast Setup" (Frühstück) zu "Lunch" (Mittag)

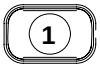


1 Die Produkttaste für Pommes Frites drücken und sofort wieder loslassen.

2 Der Computer wechselt von "HASH BRN" zu <<<<<>>>>>; es ertönt ein Alarm.



3 Die Frittierkanaltaste unter der Anzeige gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt (ca. 3 Sekunden); danach die Taste loslassen.

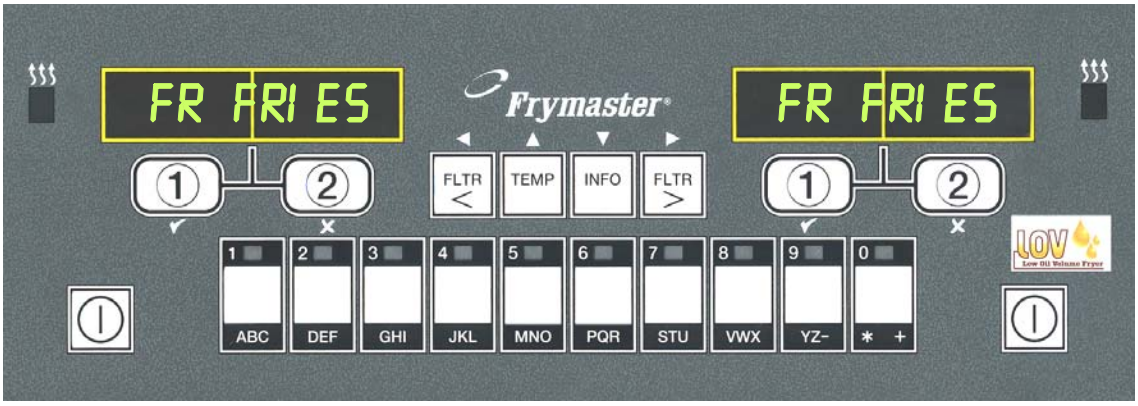


4 Die Anzeige wechselt zu PO FRIT.

Diese Schritte an beiden Seiten durchführen, damit beide Anzeigen auf PO FRIT umgeschaltet werden

4.6 Wechseln von „Lunch Setup“ (Mittag) zu „Breakfast“ (Frühstück)

Wechseln von "Lunch Setup" (Mittag) zu "Breakfast" (Frühstück)



1 Der Computer zeigt PO FRI T

2 Die Produkttaste für Hash Browns drücken und sofort wieder loslassen.

3 Die Computeranzeige wechselt von PO FRIT zu <<<<<>>>>>; es ertönt ein Alarm.

PO FRI T

<<<< >>>>

4 Die Frittierkanaltaste unter der Anzeige gedrückt halten, bis ein Signalton ertönt (ca. 3 Sekunden); danach die Taste loslassen.

5 Auf der Anzeige wird TEM NIED eingeblendet, bis der Sollwert erreicht wird.

TEM NIED

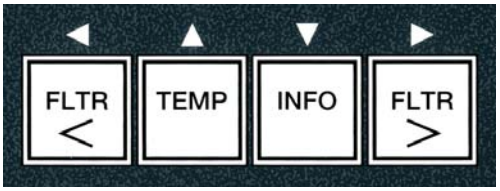
6 Die Anzeige wechselt zu Hash Brn.

HASH BRN

Diese Schritte an beiden Seiten durchführen, damit beide Anzeigen auf HASH BRN umgeschaltet werden

4.7 M3000 Tastenbeschreibungen und -funktionen

4.7.1 Navigationstasten



Im Menü des M3000 wird mit den Tasten ◄ ► und ▲ ▼ durch die Menüs und Untermenüs geblättert.

Linke Anzeige

Rechte Anzeige

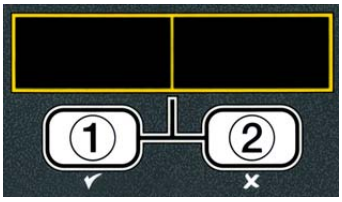
Bei der Programmierung zeigt die linke Anzeige einen Menü- oder Untermenüeintrag. Die rechte Anzeige dient zur Dateneingabe. Die Daten werden mit den alphanummerischen Zeichen, durch Blättern durch Listen oder Auswählen von Wahlmöglichkeiten eingegeben.

Wenn eine Taste beim Programmieren nicht innerhalb einer Minute gedrückt wird, kehrt der Computer in den Betriebsmodus zurück.

4.7.2 Tasten Filter, Temperatur und Info

Die Tasten **< FLTR** und **FLTR >** (siehe Abbildung 1) dienen zum Filtern des rechten und linken Beckens einer Friteuse mit geteiltem Becken oder eines ungeteilten Beckens (auf Anforderung). Die Tasten **FLTR** zeigen die Anzahl der Frittierzyklen bis zur nächsten Filteraufforderung an. Wenn die Taste **FLTR** zweimal gedrückt wird, werden Daten und Uhrzeit des letzten Filtervorgangs eingeblendet. Bei einmaligem Drücken der Taste **TEMP** und eingeschalteter Friteuse wird die aktuelle Beckentemperatur an beiden Seiten eingeblendet. Wenn die Taste **TEMP** bei eingeschalteter Friteuse zwei Mal gedrückt wird, werden die Solltemperaturen der Becken eingeblendet. Wenn die Friteuse ausgeschaltet ist, zeigt die Anzeige die aktuelle Softwareversion an. Wenn die Taste **INFO** (siehe Abbildung 1) bei eingeschalteter Friteuse einmal gedrückt wird, wird die Erholungszeit für jedes Becken seit der letzten Prüfung angezeigt. Die Erholung ist die Zeitdauer, in der die Friteuse die Temperatur des Fetts von 28 °C auf 121 °C bis 149 °C erhöht. Die maximale Erholungszeit darf bei elektrischen Modellen nicht länger als 1:40 oder bei Gasmodellen nicht länger als 2:25 sein. Wenn die Taste **INFO** drei Sekunden lang gedrückt gehalten wird, zeigt sie Informationen wie Gebrauch, Filterstatistik und letzte Frittierzyklen (siehe Seite 4-34 für weitere Einzelheiten über die Taste **INFO**).

4.7.3 Frittierkanal- und Auswahltasten



Die Tasten ✓ ✘ sind Doppelfunktionstasten mit den gleichen Funktionen wie die Tasten **1** und **2**. Sie befinden sich direkt unter der LED-Anzeige. Mit diesen Tasten können Funktionen ausgewählt oder abgebrochen werden. Die Taste ✘ dient für Rückschritte und zum Verlassen von Untermenüs.

4.8 Zusammenfassung der M3000-Menüstruktur

Im folgenden sind die wichtigen Programmierabschnitte des M3000 und die Reihenfolge der Untermenüüberschriften angeführt, die in den Abschnitten in der Installations- und Gebrauchsanleitung zu finden sind.

Hinzufügen neuer Produktmenüeinträge (Produktauswahl) Siehe Abschnitt 4.10.2
Speichern von Produktmenüeinträgen in Produkttasten Siehe Abschnitt 4.10.3
Ablassen, Auffüllen und Entsorgen von Fett Siehe Abschnitt 4.10.4

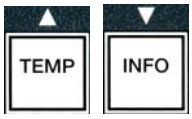
- Filtermenü 4.11
  - [? FLTR oder FLTR ? gedrückt halten]
  - Autom Filterung
  - Wartungsfilterung
  - Entsorgen
  - In Wanne ablassen
  - Becken aus Ablasswanne füllen
  - Becken aus Vorrat füllen (Nur Vorrat)
  - Wanne entleeren (Nur Vorrat)
- Programmierung
  - Stufe 1 Programm 4.12
    - [TEMP und INFO gedrückt halten, 2 Signaltöne, zeigt Stufe 1, 1234 eingeben]
    - Produktauswahl 4.10.2
      - Name
      - Garzeit
      - Temp.
      - Kurzbezeichnung
      - Aufforderungszeit 1
      - Aufforderungszeit 2
      - Qualitaets-Timer
      - AIF deaktivieren
      - Taste zuordnen
    - AIF-Timer 4.12.1
      - Deaktiviert
      - Aktiviert
    - Tiefenreinigungsmodus 4.12.2
    - Hoechsttemperatur testen 4.12.3
    - Friteuse einstellen 4.9
  - Stufe 2 Programm (Manager-Stufe) 4.13
    - [TEMP und INFO gedrückt halten, 3 Signaltöne, zeigt Stufe 2, 1234 eingeben]
    - Prod-Komp Empfindlichkeit für Produkt 4.13.1
    - Fehlmdlg Protokoll der letzten 10 Fehlermeldungen 4.13.2
    - Kennwort einstellen Kennwörter ändern 4.13.3
      - Einstellen [1234 eingeben]
      - Gebrauch [4321 eingeben]
      - Stufe 1 [1234 eingeben]
      - Stufe 2 [1234 eingeben]
    - Alarmsignal Lautstaerke und Signalton 4.13.4
      - Lautstaerke 1-9
      - Signalton 1-3
    - Spaeter filtern Legt die Anzahl der Frittiervorgänge vor der Filteraufforderung fest 4.13.5
    - Filterzeit Legt das Intervall zwischen Filterzyklen fest 4.13.6
- Info-Modus 4.14
  - [INFO 3 Sekunden lang gedrückt halten, zeigt Info-Modus an]
  - Durchgeh/Geteilte Beckenkonfiguration
    - Filterstatistik 4.14.1
    - Gebrauch anzeigen 4.14.2
    - Letzte Füllung 4.14.3

4.9 Programmieren im Modus „Friteuse einstellen“

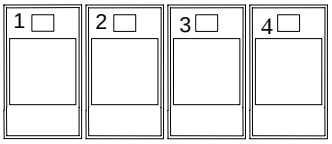
Am Computer können beim erstmailgen Einschalten, nach dem Auswechseln des Computers oder bei Zugriff von Stufe 1 aus Parameter eingestellt werden. Es können Zeit, Datum, Datumsformat, Sprache, Friteusentyp, Beckentyp, Fettsystemtyp und Temperaturmaßeinheit eingestellt werden. Diese Einstellungen sollten nur von einem Techniker geändert werden.

Der Computer zeigt AUS an.

1. Den Programmiermodus auf Stufe 1 aufrufen, indem gleichzeitig die Tasten **TEMP** und **INFO** gedrückt gehalten werden, bis STUFE 1 angezeigt wird. Der Computer zeigt CODE EINGEBEN an.



2. 1234 eingeben.



(1234)

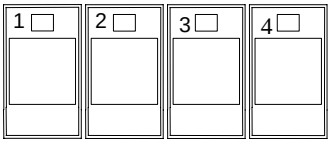
Der Computer zeigt drei Sekunden lang STUFE 1 PROGRAMM an und wechselt dann zu PRODUKTAUSWAHL.

3. Die Taste ▲ einmal drücken, um zu FRITEUSE EINSTELLEN zu blättern.

4. Die Taste ✓ (1 JA) drücken.

Der Computer zeigt CODE EINGEBEN an.

5. 1234 eingeben.



(1234)

Der Computer zeigt links SPRACHE und rechts ENGLISH an.

6. Mit den Tasten ◄ und ► durch das Sprachmenü blättern.

7. Wenn die gewünschte Sprache angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA) drücken.

Der Computer zeigt links TEMP-FORMAT und rechts F an.

8. Mit den Tasten ◄ und ► zwischen den Maßeinheiten F und C wechseln.

ANMERKUNG: F bedeutet Fahrenheit, **C** Celsius.

9. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA) drücken.

Der Computer zeigt links ZEITFORMAT und rechts 12 H an.

10. Mit den Tasten ◄ und ► zwischen 12 H und 24 H wechseln.

11. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA) drücken.

Der Computer zeigt links ZEIT EINGEBEN und rechts die aktuelle Uhrzeit im Format HH:MM an. AM oder PM wird eingeblendet, wenn das 12-Stundenformat benutzt wird.

Beispiel: 7:30 AM wird als 0730 eingegeben, wenn das 12-Stundenformat benutzt wird. 2:30 wird als 1430 eingegeben, wenn das 24-Stundenformat benutzt wird. Zwischen AM und PM wird mit den Tasten ▲ ▼ gewechselt.

12. Die Uhrzeit wird mit den Zifferntasten 0 bis 9 in Stunden und Minuten eingegeben.

13. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA) drücken.

Der Computer zeigt links DATUMSFORMAT und rechts US an.

14. Mit den Tasten ◄ und ► wird zwischen US und INTERNTL gewechselt.

15. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA) drücken.

Der Computer zeigt links DATUM EINGEBEN und rechts MM-TT-JJ ODER TT-MM-JJ an und wechselt zum aktuellen Datum.

Beispiel:
US-Format – 5. Dez. 2008 wird als 120508 eingegeben.
Internationales Format – 5. Dez. 2008 wird als 051208 eingegeben.

16. Das Datum wird mit den Zifferntasten 0 bis 9 eingegeben.

17. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA) drücken.

Der Computer zeigt links FRITEUSENTYP und rechts ELEKTR an.

18. Mit den Tasten ◄ und ► zwischen den Maßeinheiten ELEKTR und GAS wechseln.

19. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA) drücken.

Der Computer zeigt links BECK-TYP und rechts GETEILT an.

20. Mit den Tasten ◄ und ► zwischen GETEILT und DURCHGEH wechseln.

21. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA) drücken.

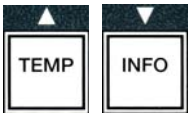
Der Computer zeigt links FETTSYSTEM und rechts JIB an.

22. Mit den Tasten ◄ und ► zwischen JIB und VORRAT wechseln.

ANMERKUNG: Ein **JIB**-System nutzt Einweg-JIBs (Beutel in einem Karton). Ein **VORRAT**-System hat große Fettbehälter, die an die Friteuse angeschlossen sind und einen Behälter füllen.

23. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA) drücken.

Der Computer zeigt links SPRACHE und rechts ENGLISH an. Mit den Tasten ▲ ▼ blättern und weitere Felder bearbeiten.



24. Zum Beenden die Taste ✘ **(2)** drücken.

Der Computer zeigt SETUP FERTIG an und wechselt zu AUS.

4.10 Übliche Aufgaben am M3000

In diesem Abschnitt werden übliche Aufgaben in Restaurants behandelt:

1. **Verlassen eines Menüs oder Untermenüs.**
2. **Hinzufügen neuer Produkteinträge.**
3. **Speichern von Menüeinträgen unter Produkttasten.**
4. **Entleeren, Entsorgen und Auffüllen der Becken.**

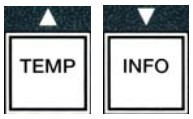
4.10.1 Verlassen von Menüeinträgen

Um **MENÜS** und **UNTERMENÜS** zu verlassen, die Taste ✘ **(2)** drücken.

4.10.2 Hinzufügen neuer Produkteinträge zum Menü (PRODUKTAUSWAHL)

Diese Funktion dient zum Hinzufügen weiterer Produkte zum Computer-Menü.

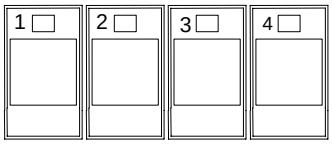
Hinzufügen eines neuen Produkts zu einem Menü:



1. Wenn der Computer AUS ist, den Programmiermodus auf Stufe 1 aufrufen, indem gleichzeitig die Tasten **TEMP** und **INFO** gedrückt gehalten werden, bis STUFE 1 angezeigt wird.

Der Computer zeigt CODE EINGEBEN an.

2. **1234** eingeben.



(1234)

Der Computer zeigt STUFE 1 PROGRAMM drei Sekunden lang an und wechselt dann zu PRODUKTAUSWAHL.

3. Wenn PRODUKTAUSWAHL angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA) drücken, um einen Menüeintrag auszuwählen.

Der Computer zeigt PRODUKTAUSWAHL drei Sekunden lang an und wechselt dann zu PRODUKT AUSWAEHLEN.

4. Wenn links PRODUKT AUSWAEHLEN und rechts FRIT angezeigt wird, mit der Taste ▼ durch die Menüeinträge blättern, bis der Menüeintrag, der geändert werden soll, oder ein nummerierter Platz angezeigt wird (Beispiel: PROD 13).

5. Die Taste ✓ (**1** JA) drücken, um das Produkt auszuwählen, das modifiziert werden soll.

Der Computer zeigt AENDERN? abwechselnd mit JA NEIN an.

6. Die Taste ✓ (**1** JA) drücken, um die Auswahl zu ändern, oder **✖ (2** NEIN**)**, um zu PRODUKTAUSWAHL zurückzukehren.

Wenn JA ausgewählt wird, wird links NAME und rechts der Produktname eingeblendet (Beispiel: PROD 13. Die rechte Anzeige enthält eine blinkende Stelle.

7. Mit den Zifferntasten den ersten Buchstaben des neuen Produkts eingeben. Jede Taste hat drei Buchstaben und muss solange gedrückt werden, bis der richtige Buchstabe angezeigt wird.

Der komplette Produktname ist auf acht Zeichen (einschließlich Leerstellen) beschränkt (Beispiel: FRIT).

8. Die Taste ▶ drücken, um den Cursor zur nächsten Anzeigestelle zu verschieben. Mit der Taste #0 wird eine Leerstelle eingefügt. Mit der Taste ◀ kann der Cursor zurück verschoben werden.

Beispiel: Zum Eingeben von „WINGS“ " die Taste #8 zwei Mal drücken, bis W auf der Anzeige erscheint. Nun mit der Taste ▶ den Cursor zur nächsten Anzeigestelle verschieben. Die Taste #3 solange drücken, bis I erscheint. Weitermachen, bis WINGS auf der Anzeige zu sehen ist.

9. Nachdem der Name wie gewünscht erscheint und gespeichert werden soll, die Taste ▼ drücken, um den Namen zu speichern und zu GARZEIT zu blättern.

10. Wenn links GARZEIT und rechts :00 angezeigt wird, mit den Zifferntasten die Produktgarzeit in Minuten und Sekunden eingeben (Beispiel: 3:10 als 310).

11. Nach eingegebener Garzeit die Taste ▼ (**INFO**) drücken, um die GARZEIT zu speichern und zu TEMP (Frittiertemperatur) zu blättern.

12. Wenn links TEMP und rechts 32F angezeigt wird, mit den Zifferntasten die Frittiertemperatur für das Produkt eingeben (Beispiel: 335° als 335).

13. Nach eingegebener Frittiertemperatur die Taste ▼ (**INFO**) drücken, um die Frittiertemperatur zu speichern und zu KURZBEZEICHNUNG zu blättern.

14. Wenn links KURZBEZEICHNUNG und rechts P 13 eingeblendet wird, mit den Anweisungen in Schritt acht eine vierstellige Bezeichnung für den Menüeintrag eingeben. Das ist die Kurzbezeichnung, die während eines Frittierzyklus abwechselnd mit der Garzeit eingeblendet wird.

15. Nach Eingabe der korrekten Kurzbezeichnung die Taste ▼ (**INFO**) drücken, um die Kurzbezeichnung zu speichern und zu AUFFORDERUNGSZEIT 1 (Schütteldauer) zu blättern, mit der der Zeitpunkt im Frittierzyklus eingegeben wird, zu dem das Produkt geschüttelt werden muss.

16. Wenn links AUFFORDERUNGSZEIT 1 und rechts :00 angezeigt wird, mit den Zifferntasten die Minuten und Sekunden für die erste Aufforderung eingeben (z. B. Schütteln des Produkts nach 30 Sekunden wird als 30 eingegeben).

17. Nachdem AUFFORDERUNGSZEIT 1 (Schütteldauer) eingegeben wurde, die Taste ▼ (**INFO**) drücken, um sie zu speichern und zu AUFFORDERUNGSZEIT 2 zu blättern. Wenn für ein Produkt eine zweite Aufforderung benötigt wird, kann diese hier eingegeben werden. Anhand der obigen Anweisungen die zweite Aufforderungszeit eingeben oder aber die Taste ▼ (**INFO**) drücken, um die Aufforderungszeit zu speichern und zu QUALITAETS-TIMER zu blättern; damit wird die Haltedauer eingestellt, bevor die Speise entsorgt werden muss.

18. Wenn links QUALITAETS-TIMER und rechts :00 angezeigt wird, mit den Zifferntasten die Produktaufbewahrungszeit in Minuten und Sekunden eingeben (Beispiel: 7:00 Minuten als 700).

19. Nach eingegebenem QUALITAETS-TIMER (Halterdauer) die Taste ▼ (**INFO**) drücken, um diese Zeit zu speichern und zu AIF DEAKTIVIEREN zu blättern.

20. Wenn links AIF DEAKTIVIEREN und rechts NEIN angezeigt wird, mit den Tasten ◄ und ► zwischen und JA und NEIN wechseln. Wenn diese Funktion auf JA eingestellt ist, wird die automatische periodische Filterung (AIF) des programmierten Produkts deaktiviert. Das verhindert ein Vermischen von produktspezifischen Fetten.

21. Wenn AIF DEAKTIVIEREN auf NEIN eingestellt ist, die Taste ▼ (**INFO**) drücken, um diese Einstellung zu speichern und zur Auswahl TASTE ZUORDNEN zu blättern.

Der Computer zeigt links TASTE ZUORDNEN und rechts das ausgewählte Produkt an.

Um das eingegebene Produkt einer Taste zuzuordnen, die Anweisungen unten befolgen.

22. Wenn das ausgewählte Produkt rechts angezeigt und die TASTE ZUORDNEN links angezeigt wird, eine Taste zwischen 1 und 0 drücken, um das Produkt zuzuordnen. Die LED in der ausgewählten Produkttaste leuchtet auf (siehe Foto oben). Um die Zuordnung eines Produkts zu einer Taste aufzuheben, die dem Produkt zugeordnete Taste drücken. Die LED leuchtet nicht mehr weiter auf.

23. Nachdem die Taste zugeordnet ist, die Taste ▼ (**INFO**) drücken, um die Zuordnung zu speichern.

Der Computer zeigt links NAME und rechts das Produkt (Beispiel: WINGS) an.

* Anmerkung: Wenn weitere Produkte hinzugefügt werden sollen, muss die Taste × **(2)** einmal und danach die Taste ▼ gedrückt werden, um zu Schritt 4 zurückzukehren.

24. Wenn keine weitere Programmierung erforderlich ist, die Taste × **(2)** drücken. Der Computer zeigt die Option PRODUKT AUSWAEHLEN mit dem Produkt (Beispiel: FRIT) auf der rechten Anzeige an. Noch einmal die Taste × **(2)** drücken. Der Computer zeigt STUFE 1 PROGRAMM an und wechselt dann zu PRODUKTAUSWAHL.

25. Zum Beenden die Taste × **(2)** drücken; die Anzeige kehrt zu AUS zurück.

4.10.3 Speichern von Menüeinträgen unter Produkttasten

Diese Funktion dient zum Speichern einzelner Menüeinträge unter Produkttasten, damit diese durch Drücken von ein oder zwei Tasten aufgerufen werden können.

Speichern von Menüeinträgen unter einer bestimmten Taste:

1. Schritte 1-6 auf Seiten 4-12 durchführen.

2. Der Computer zeigt links NAME und rechts das ausgewählte Produkt (Beispiel: WINGS) an.

3. Die Taste ▲ drücken, um zur Option TASTE ZUORDNEN zu blättern, mit der ein Menüeintrag einer bestimmten Produkttaste zugewiesen wird.

4. Der Computer zeigt links TASTE ZUORDNEN und rechts WINGS an.

5. Wenn links die Taste TASTE ZUORDNEN und rechts das ausgewählte Produkt (Beispiel: WINGS) angezeigt wird, eine Taste zwischen 1-0 drücken, um das Produkt zuzuordnen. Die LED in der ausgewählten Produkttaste leuchtet auf. Um die Zuordnung eines Produkts zu einer Taste aufzuheben, die dem Produkt zugeordnete Taste drücken. Die LED leuchtet nicht mehr weiter auf.

6. Nachdem die Taste zugeordnet ist, die Taste ▼ (**INFO**) drücken, um die Zuordnung zu speichern.

Der Computer zeigt links NAME und rechts das Produkt (Beispiel: WINGS) an.

7. Wenn keine weitere Programmierung erforderlich ist, die Taste × **(2)** zweimal drücken, um zu STUFE 1 PROGRAMM abwechselnd mit der Aufforderung PRODUKTAUSWAHL zurückzukehren.

8. Zum Beenden erneut die Taste × **(2)** drücken; die Anzeige kehrt zu AUS zurück.

4.10.4 Ablassen und Auffüllen der Becken und Entsorgen von Fett

Nachdem das Fett verbraucht ist und nicht mehr verwendet werden kann, muss es in einen geeigneten Behälter abgelassen werden, in dem es zum Entsorgungsbehälter transportiert werden kann. Frymaster empfiehlt die Verwendung der McDonald's MSDU (Fettentsorgungsvorrichtung). **Keine Auskochlösung (tiefe Reinigung) in eine MSDU entleeren**.
ANMERKUNG: Wenn eine vor Januar 2004 gefertigte MSDU verwendet wird, muss die Filterwannenabdeckung entfernt werden, damit die Vorrichtung unter den Ablass gestellt werden kann. Die Abdeckung an der Vorderkante anheben, die Fettschutzvorrichtung nach oben ziehen und die Abdeckung gerade aus dem Schrank ziehen. Die Dokumentation der Fettentsorgungsvorrichtung enthält genaue Bedienungsanweisungen. Wenn keine Fettentsorgungsvorrichtung verfügbar ist, muss gewartet werden, bis das Fett auf 38 °C abgekühlt ist; danach das Fett in einen **METALL**-Behälter mit mindestens 15 Liter Fassungsvermögen entleeren, um Verschüttungen zu vermeiden.

4.10.4.1 Entsorgung bei Nichtvorrat-Fettsystemen

Diese Option dient zum Entsorgen von gebrauchtem Fett in eine MSDU oder einen **METALL**-Behälter.

1. Die Filterwanne herausnehmen und die MSDU oder einen **METALL**-Behälter mit mindestens 15 Liter Fassungsvermögen unter die Friteuse stellen, um das Fett zu entleeren.

2. Wenn der Computer AUS ist, die Taste **FLTR** für das entsprechende Becken 3 Sekunden lang gedrückt halten; es ertönt ein Signalton.

Der Computer zeigt drei Sekunden lang FILTERMENUE an und wechselt dann zu WARTUNGSFILTERUNG

3. Wenn WARTUNGSFILTERUNG angezeigt wird, die Taste ▼ (**INFO**) drücken und zu ENTSORGEN blättern.

Der Computer zeigt ENTSORGEN.

4. Die Taste ✓ (**1** JA) drücken, um fortzufahren.

Die Computer-Anzeige wechselt zwischen ENTSORGEN? und JA NEIN.

5. Zum Entsorgen die Taste ✓ (**1** JA) drücken.

⚠ ACHTUNG

NIE Auskochlösung (tiefe Reinigung) in eine MSDU entleeren. Auskochlösung kann eine MSDU beschädigen.

⚠ GEFAHR

Beim Ablassen von Fett in einen Entsorgungsbehälter nicht über die maximale Fülllinie des Behälters hinaus einfüllen.

⚠ GEFAHR

Das Fett auf mindestens 38 ºC abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden METALL-Behälter abgelassen wird.

⚠ GEFAHR

Beim Entleeren von Fett einen geeigneten METALL-Behälter benutzen, der ein Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern hat, da andernfalls heißes Fett ausfließen und Verletzungen verursachen könnte.

Der Computer zeigt ENTSORGUNGSEINHEIT UNTERSTELLEN. Nach dem Entfernen der Filterwanne zeigt der Computer abwechselnd SDU AN DER RICHTIGEN STELLE? und JA NEIN an.

6. Wenn die MSDU oder ein **METALL**-Behälter mit mindestens **15** Liter aufgestellt ist, zum Fortfahren die Taste ✓ (**1** JA) drücken.

Das Heizelement wird deaktiviert, das Ablassventil öffnet sich und der Computer zeigt 20 Sekunden lang ENTSORGUNG LAEUFT an.

Das Ablassventil bleibt offen und der Computer zeigt BECKEN LEER? abwechselnd mit JA an.

7. Bei leerem Becken zum Fortfahren die Taste ✓ (**1** JA) drücken.

Der Computer zeigt BECKEN VOLLSTAENDIG GEREINIGT? abwechselnd mit JA an.

8. Das Becken mit einer Bürste reinigen und wenn fertig, zum Fortfahren die Taste ✓ (**1** JA) drücken.

Das Ablassventil schließt sich; das Becken kann nun mit Fett gefüllt werden. Mit dem nächsten Abschnitt fortfahren, wenn die Friteuse auf JIB eingestellt ist.

4.10.4.2 Auffüllen des JIB-Fettsystems

JIB (Jug-In-Box) Fettsysteme benutzen Fett, das in Beuteln in einem Karton aufbewahrt wird. Die Kartons werden im Friteusenschrank aufbewahrt.

Wenn das Fettsystem beim anfänglichen Setup als JIB programmiert wurde, zeigt der Computer BECKEN MANUELL FUELLEN abwechselnd mit JA an.

1. Das Fett behutsam in das Becken leeren, bis die untere Füllmarkierung in der Friteuse erreicht ist.

2. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, wenn das Becken voll ist.
Der Computer zeigt AUS an.

4.10.4.3 Ablassen und Entsorgen von Fett in Fettvorratsystemen

In Fettvorratsystemen wird verbrauchtes Fett mit einer Pumpe von der Friteuse in eine Haltetank gepumpt. Die Fettvorratsysteme sind über zusätzliche Leitungen mit den Friteusen verbunden.

⚠ ACHTUNG
Sicherstellen, dass ein Filterpad angebracht ist, bevor Fett abgelassen oder entsorgt wird. Wenn kein Filterpad eingesetzt wird, können Leitungen und/oder Pumpen verstopfen.

1. Wenn der Computer AUS ist, die Taste **FLTR** für das entsprechende Becken 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Der Computer zeigt drei Sekunden lang FILTERMENUE an und wechselt dann zu WARTUNGSFILTERUNG.

2. Die Taste ▼ (**INFO**) drücken und zu ENTSORGEN blättern.

3. Wenn ENTSORGEN angezeigt wird, zum Fortfahren die Taste ✓ (**1 JA**) drücken.

Die Computer-Anzeige wechselt zwischen ENTSORGEN? und JA NEIN.

Wenn der Computer abwechselnd RTI-TANK VOLL und BESTAETIGEN anzeigt, siehe ***ANMERKUNG** auf Seite 4-19.

4. Zum Entsorgen die Taste ✓ (**1 JA**) drücken.

Wenn WANNE EINSETZEN angezeigt wird, die Filterwanne entfernen und einsetzen; sicherstellen, dass die Wanne fest in der Friteuse sitzt.

Der Computer zeigt ABLASSEN an.

Das Ablassventil bleibt offen und der Computer zeigt BECKEN LEER? abwechselnd mit JA an.

5. Bei leerem Becken zum Fortfahren die Taste ✓ (**1 JA**) drücken.

Der Computer zeigt BECKEN VOLLSTAENDIG GEREINIGT? abwechselnd mit JA an.

6. Das Becken mit einer Bürste reinigen und wenn fertig, zum Fortfahren die Taste ✓ (**1 JA**) drücken.

Der Computer zeigt ENTSORGUNGSVENTIL OEFFNEN an.

7. Die linke Schranktüre öffnen und das Ventil bei Bedarf entsperren. Das Entsorgungsventil ganz nach vorne ziehen, um die Entsorgung zu beginnen.

Der Computer zeigt vier Minuten lang ENTSORGUNG LAEUFT an.

Die Pumpe pumpt das alte Fett aus der Wanne in die Fettvorrat-Entsorgungsbehälter.

Wenn fertig, zeigt der Computer WANNE ENTFERNEN an.

8. Die Filterwanne entfernen und sicherstellen, dass sie leer ist.

Die Computer-Anzeige wechselt zwischen WANNE LEER? und JA NEIN.

9. Die Taste × **(2)** drücken, um die Pumpe zu aktivieren, wenn noch Fett in der Wanne ist; andernfalls mit dem nächsten Schritt fortfahren.

10. Nachdem die Wanne leer ist, die Taste ✓ **(1)** drücken.

Der Computer zeigt ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN an.

11. Das Entsorgungsventil schließen, indem der Ventilgriff bis zum Anschlag in Richtung Friteusen-Rückseite gedrückt wird. Das Ventil versperren, wenn das vom Manager vorgeschrieben ist.

Das Becken kann nun mit Fett gefüllt werden. Mit Abschnitt 4.10.4.4 fortfahren, um das Becken zu füllen; andernfalls zum Beenden die Taste × **(2)** drücken.

***ANMERKUNG**: Wenn der Computer abwechselnd RTI-TANK VOLL und BESTAETIGEN anzeigt, die Taste ✓ **(1)** drücken und den Fettentsorgungs-Dienstanbieter verständigen. Der Computer zeigt wieder AUS an.

4.10.4.4 Auffüllen des Beckens aus Fettvorratsystemen nach der Entsorgung

Der Computer zeigt BECKEN AUS VORRAT FUELLEN? abwechselnd mit JA NEIN an.

Die Fettvorratpumpe nutzt einen Momentanschalter. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt wird.

1. Die Taste ✓ (**1** JA) gedrückt halten, um das Becken nachzufüllen, bis das Fett die untere Füllmarkierung erreicht.

2. Bei vollem Becken die Taste ✓ (**1** JA) loslassen.

3. Bei vollem Becken die Taste × **(2)** drücken, um das Füllventil zu schließen.

Der Computer zeigt AUS an.

4.11 Filtermenü

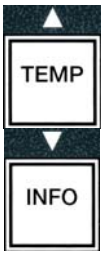
Die Einträge im Filtermenü dienen zum Filtern, Ablassen, Füllen und Entsorgen.

4.11.1 Zugriff auf das Filtermenü

1. Die Filtertaste für das augewählte Becken drei Sekunden lang gedrückt halten.

Der Computer zeigt drei Sekunden lang FILTERMENUE an und wechselt dann zu AUTOM FILTERUNG.

2. Die Tasten ▲ und ▼ drücken, um zwischen folgenden Auswahlen zu blättern:
   a. AUTOM FILTERUNG siehe Seite 5-2
   b. WARTUNGSFILTERUNG siehe Seite 5-8
   c. ENTSORGEN siehe Seite 4-16
   d. IN WANNE ABLASSEN siehe Seite 4-20
   e. BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN siehe Seite 4-21
   f. BECKEN AUS VORRAT FUELLEN siehe Seite 4-22
   g. WANNE ENTLEEREN siehe Seite 4-23



Die ersten beiden Menüeinträge: **AUTOM FILTERUNG** and **WARTUNGSFILTERUNG (MANUELL)** werden in Kapitel 5 behandelt. Die anderen Menüeinträge werden auf den folgenden Seiten behandelt.

Die Funktionen **WANNE ENTLEEREN** und **BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN** werden in erster Linie für Diagnosezwecke benutzt. Sie werden benutzt, wenn Fett in die Wanne abgelassen oder in das Becken zurückgeführt werden soll.

4.11.2 In Wanne ablassen

Mit der Funktion „In Wanne ablassen“ wird das Fett aus der Frittierwanne in die Filterwanne abgelassen.

1. Wenn der Computer AUS ist, die Taste **FLTR** für das entsprechende Becken 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Der Computer zeigt drei Sekunden lang FILTERMENUE an und wechselt dann zu WARTUNGSFILTERUNG.

2. Mit den Tasten ▲ und ▼ zu IN WANNE ABLASSEN blättern.
3. Wenn IN WANNE ABLASSEN angezeigt wird, zum Fortfahren ✓ **(1)** drücken.

Der Computer zeigt abwechselnd IN WANNE ABLASSEN? und JA NEIN an.

4. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um weiter in die Wanne abzulassen.

Das Heizelement wird deaktiviert und das System prüft, ob die Wanne eingesetzt ist. Wenn keine Wanne festgestellt wird, zeigt der Computer WANNE EINSETZEN an, bis die Wanne erkannt wird.

Wenn die Wanne erkannt wird, öffnet sich das Ablassventil. Der Computer zeigt 20 Sekunden lang ABLASSEN an.

Der Computer zeigt abwechselnd BECKEN LEER? und JA an.

5. Bei leerem Becken zum Fortfahren die Taste ✓ (**1 JA**) drücken.

Der Computer zeigt abwechselnd BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN? und JA NEIN an; außerdem ertönt ein Signalton. Zum Auffüllen des Beckens mit dem nächsten Schritt fortfahren; andernfalls mit Schritt 8 fortfahren.

6. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um das Becken neu zu füllen.

Der Computer zeigt FUELLVORGANG LAEUFT an. Nach dem Füllvorgang zeigt der Computer abwechselnd BECKEN GEFUELLT? und JA NEIN an.

Wenn das Becken nicht gefüllt ist, die Taste × (**2 NEIN**) drücken, um die Filterpumpe erneut zu betätigen.

7. Bei vollem Becken die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um zu AUS zurückzukehren.
8. Die Taste × (**2 NEIN**) drücken.

Der Computer zeigt WANNE ENTFERNEN an.

⚠ GEFAHR

Die Filterwanne langsam öffnen, damit kein heißes Fett herausspritzt, das schwere Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

9. Die Filterwanne behutsam aus der Friteuse nehmen.

Der Computer zeigt abwechselnd WANNE LEER? und JA NEIN an.

ANMERKUNG: Nach dem Auffüllen kann eine kleine Menge Fett in der Wanne bleiben.

10. Bei leerem Becken die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um zu AUS zurückzukehren.

Wenn die Wanne nicht leer ist, die Taste × (**2 NEIN**) drücken (siehe Abbildung 4.11.2.10) und nach Schritt 5 zu BECKEN AUS ABLSSWANNE FUELLEN? abwechselnd mit JA NEIN zurückzukehren.

Wenn die Wanne nicht leer ist und die Friteuse ein Fettvorratsystem benutzt, die Taste × (**2 NEIN**) drücken; der Computer zeigt abwechselnd WANNE ENTLEEREN? und JA NEIN an.

11. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um das Fett in die Fettvorrat-Entsorgungsbehälter zu entsorgen. Weiter mit Abschnitt 4.10.4.3 Entsorgen von Fett in Fettvorratsystemen zwischen Schritt 6 und 7.

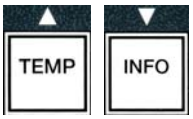
4.11.3 Becken aus Ablasswanne füllen

Die Funktion zum Füllen des Beckens aus der Ablasswanne dient zum Auffüllen der Frittierwanne aus der Filterwanne.

1. Wenn der Computer AUS ist, die Taste **FLTR** für das zu füllende Becken 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Der Computer zeigt drei Sekunden lang FILTERMENUE an und wechselt dann zu WARTUNGSFILTERUNG.

2. Mit den Tasten ▲ und ▼ zu BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN blättern.



3. Wenn BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN angezeigt wird, zum Fortfahren ✓ **(1 JA)** drücken.

Der Computer zeigt abwechselnd BECKEN AUS ABLASSWANNE FUELLEN? und JA NEIN an.

4. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um fortzufahren.

Das System überprüft, ob das Ablassventil geschlossen ist. Das Rücklaufventil öffnet sich und die Filterpumpe füllt das Becken auf.

Der Computer zeigt FUELLVORGANG LAEUFT an, während das Becken gefüllt wird. Nach dem Füllvorgang zeigt der Computer abwechselnd BECKEN GEFUELLT? und JA NEIN an.

5. Bei vollem Becken zum Beenden die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um zu AUS zurückzukehren. Wenn das Becken nicht gefüllt ist, die Taste × (**2 NEIN**) drücken, um den Füllvorgang fortzusetzen.

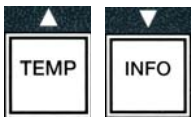
4.11.4 Becken aus Vorrat füllen

Die Funktion zum Füllen des Beckens aus Vorrat dient zum Auffüllen der Frittierwanne bei einem Fettvorratsystem.

1. Wenn der Computer AUS ist, die Taste **FLTR** für das zu füllende Becken 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Der Computer zeigt drei Sekunden lang FILTERMENUE an und wechselt dann zu WARTUNGSFILTERUNG.

2. Mit den Tasten ▲ und ▼ zu BECKEN AUS VORRAT FUELLEN blättern.



3. Wenn BECKEN AUS VORRAT FUELLEN angezeigt wird, zum Fortfahren ✓ **(1 JA)** drücken.

Der Computer zeigt BECKEN AUS VORRAT FUELLEN? abwechselnd mit JA NEIN an.

4. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um fortzufahren.

Der Computer zeigt abwechselnd ZUM FUELLEN JA GEDRUECKT HALTEN und JA an.

Das Rücklaufventil öffnet sich und die Vorratpumpe wird eingeschaltet. Die Fettvorratpumpe nutzt einen Momentanschalter. Sie pumpt nur, wenn der Schalter gedrückt wird.

5. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um das Becken zu füllen.

Der Computer zeigt FUELLVORGANG LAEUFT an, während das Becken gefüllt wird.

6. Wenn das Becken bis zur unteren Füllmarkierung gefüllt ist, die Taste ✓ (**1 JA**) loslassen.

Der Computer zeigt FUELLEN FORTSETZEN? abwechselnd mit JA NEIN an.

7. Um das Füllen fortzusetzen, weiter mit Schritt 5. Andernfalls zum Beenden die Taste ✖ (**2 NEIN**) drücken; die Anzeige kehrt zu AUS zurück.

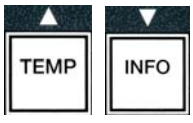
4.11.5 Wanne entleeren

Die Funktion „Wanne entleeren“ ist eine Option, mit der Fettvorratsysteme überschüssiges Fett aus der Wanne in die Fettvorrat-Entsorgungsbehälter pumpen, ohne das Fett aus der Frittierwanne abzulassen.

1. Wenn der Computer AUS ist, die Taste **FLTR** für das nachzufüllende Becken 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Der Computer zeigt drei Sekunden lang FILTERMENUE an und wechselt dann zu WARTUNGSFILTERUNG.

2. Mit den Tasten ▲ und ▼ zu WANNE ENTLEEREN blättern.



3. Wenn WANNE ENTLEEREN angezeigt wird, zum Fortfahren die Taste ✓ (**1 JA**) drücken.

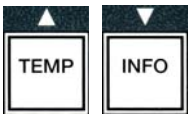
Der Computer zeigt abwechselnd WANNE ENTLEEREN? und JA NEIN an.

4. Die Taste ✓ (JA) drücken und mit Abschnitt 4.10.4 auf Seite 4-18 fortsetzen. Nach Schritt 6 beginnen oder die Taste × (2 NEIN) drücken, um zum Filtermenü zurückzukehren.

4.12 Programmieren auf Stufe eins

Programmieren auf Stufe eins dient zum Eingeben neuer Produkte, Steuern, ob AIF (automatische periodische Filterung) deaktiviert ist, und zum Durchführen der tiefen Reinigung (Auskochen) sowie Testen der Höchsttemperatur.

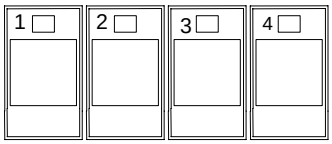
Aufrufen des Programmiermodus auf Stufe 1:



1. Wenn der Computer AUS ist, die Tasten **TEMP** und **INFO** gleichzeitig **DREI** Sekunden lang gedrückt halten, bis STUFE 1 eingeblendet wird; es ertönt ein Signalton.

Der Computer zeigt CODE EINGEBEN an.

2. **1234** eingeben.



(1234)

Der Computer zeigt drei Sekunden lang STUFE 1 PROGRAMM an und wechselt dann zu PRODUKTAUSWAHL.

3. Die Tasten ▲ und ▼ drücken, um zwischen folgenden Auswahlen zu blättern:

   a. PRODUKTAUSWAHL siehe Seite 4-12
   b. AIF-TIMER siehe Seite 4-24
   c. TIEFENREINIGUNGSMODUS siehe Seite 4-25
   d. HOECHSTTEMPERATURTEST siehe Seite 4-30
   e. FRITEUSE EINSTELLEN siehe Seite 4-9

4. Wenn die Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA) drücken, um den markierten Menüeintrag auszuwählen.

4.12.1 AIF-TIMER

Der Modus AIF-Timer ermöglicht die Programmierung von Intervallen, in denen die AIF-Aufforderung (autom. periodische Filterung) ausgesperrt ist. Das ist zu Stoßzeiten wie zu Mittag von Vorteil.

1. Schritte 1-3 auf Seite 4-23 bis 4-24 durchführen.

2. Mit der Taste ▼ (**INFO**) zu AIF-TIMER blättern.

3. Die Taste ✓ (1 JA) drücken, um fortzufahren.

Der Computer zeigt links AIF-TIMER und rechts DEAKTIVIERT an.

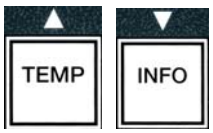
4. Mit den Tasten ◄ und ► zwischen folgenden Einträgen blättern:
   a. DEAKTIVIERT
   b. AKTIVIERT

Diese Funktion auf AKTIVIERT einstellen, wenn die AIF-Funktion zu bestimmten Zeiten deaktiviert sein soll (z. B. Mittagsstoßzeit).

5. Wenn AKTIVIERT angezeigt wird, die Taste ▼ drücken.

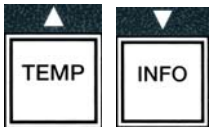
*Mit Schritt 12 fortfahren, wenn DEAKTIVIERT gewählt wurde.

6. Wenn AKTIVIERT angezeigt wird, die Tasten ▲ und ▼ drücken (siehe Abbildung 4.12.2.5), um zwischen M-F 1 und SO 4 zu blättern. (Beispiel: Montag – Freitag wird in der Mittagsstoßzeit zwischen 11:30 und 13:30 nicht gefiltert). Am Computer zu M-F 1 12:00 AM blättern.



7. Mit den Zifferntasten den Anfangszeitpunkt eingeben, ab dem AIF suspendiert sein soll.

8. Die Tasten ▲ und ▼ drücken, um zwischen AM und PM umzuschalten.



9. Die Taste ▼ (**INFO**) drücken. Der Computer zeigt 0 DAUER an. Das ist die Dauer der AIF-Suspendierung.

10. Mit den Zifferntasen eine Zeit zwischen 0 und 999 Minuten eingeben (Beispiel: 1½ Stunden wird als 90 Minuten eingegeben). In diesem Beispiel 90 eingeben. Der Computer zeigt 090 DAUER an. Für jeden Tag oder jede Gruppe von Tagen sind vier verschiedene Zeitperioden zur Suspendierung der Filterung verfügbar. (M-F 1-4, Sa 1-4 und So 1-4)

11. Zum Übernehmen der Zeit und Fortfahren zur nächsten Zeitperiode die Taste ▼ (**INFO**) drücken.

12. Wenn fertig die Taste ✖ einmal drücken, um zu beenden und zur Anzeige PRODUKTAUSWAHL zurückzukehren.

13. Zum Beenden die Taste ✖ **(2)** drücken, die Anzeige kehrt zu AUS zurück.

4.12.2 TIEFENREINIGUNGSMODUS (AUSKOCHEN)

Der Tiefenreinigungsmodus dient zum Entfernen von verkohltem Fett aus der Frittierwanne.

ANMERKUNG: Zum Reinigen der LOV™-Friteuse auf die Kay Chemical-Anweisungen

„Friteusen-Tiefenreinigungsverfahren“ Bezug nehmen.

1. Schritte 1-3 auf Seite 4-23 bis 4-24 durchführen.

Der Computer zeigt TIEFENREINIGUNGSMODUS an.

2. Die Taste ✓ (**1** JA) drücken.

Fettvorratsystem: Sicherstellen, dass eine komplette und saubere Filterwanne eingesetzt ist.
JIB-Fettsystem: Sicherstellen, dass eine MSDU oder ein geeigneter Metallbehälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens **15** Liter unter dem Ablass vorhanden ist.

Der Computer zeigt abwechselnd TIEFENREINIGUNG? und JA NEIN an.

3. Die Taste ✓ (**1** JA) drücken.

4. **Ungeteiltes Becken**: Der Computer zeigt abwechselnd FETT ENTFERNT? und JA NEIN an.

   Geteiltes Becken: Der Computer zeigt abwechselnd TIEFENREINIGUNG? und L R an.

   Die Taste ✓ (**1**) oder ✕ (**2**) unter dem geteilten Becken drücken, das gereinigt werden soll. Der Computer zeigt abwechselnd FETT ENTFERNT? und JA NEIN an*.

*Wenn der Fettvorratsystem-Entsorgungstank voll ist, zeigt der Computer abwechselnd RTI-TANK VOLL und BESTAETIGEN an. Die Taste ✓ **(1)** drücken und den Fettentsorgungs-Dienstanbieter verständigen. Der Computer zeigt wieder AUS an.

⚠ GEFAHR
Beim Ablassen von Fett in einen Entsorgungsbehälter nicht über die maximale Fülllinie des Behälters hinaus einfüllen.

⚠ GEFAHR
Das Fett auf mindestens 38 ºC abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden METALL-Behälter abgelassen wird.

⚠ GEFAHR
Beim Entleeren von Fett eine geeignete MSDU oder einen METALL-Behälter benutzen, der ein Fassungsvermögen von mindestens 15 Litern hat, da andernfalls heißes Fett ausfließen und Verletzungen verursachen könnte.

5. **Becken leeren**: Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken und mit Schritt 12 fortfahren.
   Ölgefüllte Frittierwanne: Die Taste ✕ (**2 NEIN**) drücken.

6. **JIB-Fettsystem:** Der Computer zeigt abwechselnd SDU AN DER RICHTIGEN STELLE? und JA NEIN an. Sicherstellen, dass eine MSDU oder ein geeigneter Metallbehälter mit einem Fassungsvermögen von mindestens **15** Litern (4 gal) unter dem Ablass aufgestellt ist. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um das Fett zu entsorgen. Der Computer zeigt erst ENTSORGUNG LAEUFT, dann abwechselnd BECKEN LEER? und JA an. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken und mit Schritt 12 fortfahren.

   Fettvorratsystem*: Der Computer zeigt ENTSORGUNG LAEUFT an. Nachdem das Fett in die Filterwanne abgelassen wurde, zeigt der Computer abwechselnd BECKEN LEER? und JA an. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um fortzufahren.

*Wenn WANNE EINSETZEN angezeigt wird, die Filterwanne herausnehmen und
entsorgen.

   Fettvorratsystem: Der Computer zeigt ENTSORGUNGSVENTIL OEFFNEN an.

7. **Fettvorratsystem:** Die linke Schranktüre öffnen und das Ventil bei Bedarf entsperren. Das Entsorgungsventil ganz nach vorne ziehen, um die Entsorgung zu beginnen.

   Fettvorratsystem: Der Computer zeigt vier Minuten lang ENTSORGUNG LAEUFT an.

   Die Pumpe pumpt das alte Fett aus der Wanne in die Fettvorrat-Entsorgungsbehälter.

   Fettvorratsystem: Wenn fertig, zeigt der Computer WANNE ENTFERNEN an.

8. **Fettvorratsystem:** Die Filterwanne entfernen und sicherstellen, dass sie leer ist.

   Fettvorratsystem: Die Computer-Anzeige wechselt zwischen WANNE LEER? und JA NEIN.

9. **Fettvorratsystem:** Die Taste ✕ **(2)** drücken, um die Pumpe zu aktivieren, wenn noch Fett in der Wanne ist; andernfalls mit dem nächsten Schritt fortfahren.

10. **Fettvorratsystem:** Nachdem die Wanne leer ist, die Taste ✓ **(1)** drücken (siehe Abbildung 4.10.4.3.10).

   Fettvorratsystem: Der Computer zeigt ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN an.

11. **Fettvorratsystem:** Das Entsorgungsventil schließen, indem der Ventilgriff bis zum Anschlag gedrückt wird.

   Fettvorratsystem: Der Computer zeigt WANNE EINSETZEN an. Die

Wanne einsetzen.

12. **Fettvorrat- oder JIB-System:** Das Ablassventil schließt sich und der Computer zeigt LOESUNG HINZUGEFUEGT? abwechselnd mit JA an. Die zu reinigende Frittierwanne mit einer Mischung aus Wasser und Reinigungslösung füllen. Auf die Wartungsanforderungskarte und die Anweisungen von Kay Chemical „Friteusen-Tiefenreinigungsverfahren“ für das McDonald’s Tiefenreinigungsverfahren (Auskochen) Bezug nehmen.

13. **Fettvorrat- oder JIB-System:** Die Taste ✓ (**1** JA) drücken, um fortzufahren und das Reinigungsverfahren zu beginnen.

Der Computer zeigt abwechselnd TIEFENREINIGUNG und einen Zähler an, der bei 60:00 Minuten beginnt und herunterzählt. Das Becken wird eine Stunde lang auf 91 °C erhitzt. Zum Abbrechen der TIEFENREINIGUNG die Taste ✕ **(2)** drei Sekunden lang gedrückt halten. Der Computer zeigt abwechselnd LOESUNG ENTFERNT? und JA an. Mit Schritt 15 fortfahren.

Das Heizelement schaltet sich nach einer Stunde aus, der Computer zeigt REINIGUNG BEENDET an und es wird ein Alarm ausgelöst.

14. **Fettvorrat- oder JIB-System:** Die Taste ✓ (**1** JA) drücken, um den Alarm zu quittieren.

15. **Fettvorrat- oder JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd LOESUNG ENTFERNT? und JA an. Die Lösung den Anweisungen von Kay Chemical entsprechend entfernen.

16. **Fettvorrat- oder JIB-System:** Filterwanne, Krümelkorb, Niederhaltering, Filterpad und Sieb entfernen. Die leere Filterwanne in die Friteuse einsetzen.

⚠ GEFAHR

Die Auskochlösung vor der Entsorgung auf 38 ºC abkühlen lassen, da die heiße Flüssigkeit Verletzungen verursachen kann.

ANMERKUNG: Zum Entfernen der Auskochlösung auf die Kay Chemical-Anweisungen „Friteusen-Tiefenreinigungsverfahren“ Bezug nehmen.

17. **Fettvorrat- oder JIB-System:** Nachdem die Lösung entfernt wurde, die Taste ✓ **(1** JA**)** drücken.

18. **Fettvorrat- oder JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd BECKEN VOLLSTAENDIG GESCHEUERT? und JA an. Die Taste ✓ (**1** JA) drücken.

19. **Fettvorrat- oder JIB-System:** Der Computer zeigt ABLASSEN an. Der Ablass wird geöffnet, um die kleine Lösungsrestmenge aus dem Becken abzulassen. Lösungsrückstände aus dem Becken

spülen.

20. **Fettvorrat- oder JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd SPUELEN FERTIG? und JA an. Die Taste ✓ (1 JA) drücken, um fortzufahren, falls das Becken komplett gespült wurde.

21. **Fettvorrat- oder JIB-System:** Der Computer zeigt WANNE ENTFERNEN an. Die Filterwanne entfernen.
22. **Fettvorrat- oder JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd BECKEN UND WANNE TROCKEN? und JA an. Sicherstellen, dass Becken und Wanne komplett trocken sind.
23. **Fettvorrat- oder JIB-System:** Der Computer zeigt WANNE EINSETZEN an. In Schritt 16 entferntes Sieb, Filterpad, Niederhaltering und Krümelblech einsetzen. Filterwanne einsetzen.
24. **JIB-System:** Der Computer zeigt abwechselnd MANUELL FUELLEN? und JA an. Die Taste ✓ (1 JA) drücken; auf der Anzeige erscheint wieder AUS.

Vorratsystem: Weiter mit Abschnitt 4.11.4 „Becken aus Vorrat füllen“ auf Seite 4-22; nach Schritt 3 beginnen.

4.12.4 MODUS HÖCHSTTEMPERATUR TESTEN

Der Modus „Höchsttemperatur testen“ dient zum Testen des Höchsttemperaturschaltkreises. Bei diesem Test wird das Fett unbrauchbar. Er darf nur mit altem Fett durchgeführt werden. Die Friteuse ausschalten und sofort Service anfordern, wenn die Temperatur 238 °C erreicht, ohne dass der zweite Höchstgrenzenschalter ausgelöst wird und der Computer abwechselnd HOECHSTTEMPERATUR-STOERUNG und NETZ TRENNEN anzeigt und beim Testen ein Warnton erklingt.

Der Test wird abgebrochen, wenn die Friteuse ausgeschaltet wird. Wenn die Friteuse wieder eingeschaltet wird, wird wieder der Betriebsmodus aufgerufen und das Produkt angezeigt.

1. Schritte 1-3 auf Seite 4-23 bis 4-24 durchführen.

Der Computer zeigt HOECHSTTEMPERATUR TESTEN an.

2. Die Taste ✓ (1 JA) drücken, um den Höchsttemperaturtest fortzusetzen.

Der Computer zeigt abwechselnd HOECHSTTEMPERATUR? und JA NEIN an.

3. Die Taste ✓ (1 JA) drücken, um den Test fortzusetzen. Wenn der Test an einem geteilten Becken durchgeführt wird, die Taste ✓ (1 JA) an der Seite des zugehörigen Beckens drücken.

Der Computer zeigt BESTAETIGUNGSTASTE GEDRUECKT HALTEN an.

4. Die Taste ✓ (1 JA) drücken, um den Höchsttemperaturtest einzuleiten.

Das Becken wird erhitzt. Der Computer zeigt während des Tests die tatsächliche Beckentemperatur an. Wenn die Temperatur 210 °C ± 12 °C* erreicht, zeigt der Computer abwechselnd HEISS HOCH-1 und die Ist-Temperatur an (Beispiel: 410F); der Heizvorgang wird fortgesetzt.

***ANMERKUNG:** Bei Computern für die Europäische Union (mit CE-Markierung) beträgt die Temperatur 202 °C.

Die Friteuse heizt solange weiter, bis der zweite Höchsttemperaturschalter ausgelöst wird. Im allgemeinen passiert das, wenn die Temperatur bei Nicht-CE-Geräten 217 °C bis 231 °C und bei CE-Geräten 207 °C bis 219 °C erreicht.

Nachdem sich der Höchsttemperaturschalter öffnet, zeigt der Computer abwechselnd HILFE HOCH-2 und die Ist-Temperatur an (Beispiel: 430F).

5. Die Taste ✓ (**1** JA) loslassen.

Wenn der Höchsttemperaturschalter ausgelöst wird, zeigt der Computer abwechselnd HOECHSTTEMPERATUR-STOERUNG und NETZ TRENNEN an. In diesem Fall die Friteuse vom Netz trennen und sofort den Service verständigen.

Das Becken wird nicht mehr weiter erhitzt und der Computer zeigt abwechselnd die aktuelle Solltemperatur und die Ist-Temperatur an (Beispiel: 430F), bis die Temperatur unter 204 °C abfällt.

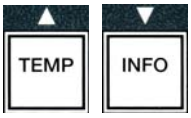
6. Die Netztaste drücken, um den Alarm zu quittieren.

7. Nachdem die Temperatur unter 204 °C abgefallen ist, zweimal die Taste × **(2)** drücken, um den Höchsttemperaturtest zu beenden.

8. Noch einmal die Taste × **(2)** drücken, um wieder zur Anzeige AUS zurückzukehren.
9. Die Verfahren auf Seite 4-16 befolgen, um das Fett zu entsorgen.

4.13 Programmieren auf Stufe zwei

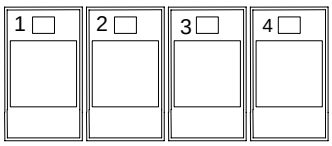
Aufrufen des Programmiermodus auf Stufe 2:



1. Wenn der Computer **AUS** ist, die Tasten **TEMP** und **INFO** gleichzeitig zehn Sekunden lang gedrückt halten, bis STUFE 2 eingeblendet wird; es ertönt ein Signalton.

Der Computer zeigt CODE EINGEBEN an.

2. **1234** eingeben.



(1234)

Der Computer zeigt drei Sekunden lang STUFE 2 PROGRAMM an und wechselt dann zu PROD-KOMP.

3. Die Tasten ▲ und ▼ drücken, um zwischen folgenden Auswahlen zu blättern:
   a. PROD-KOMP siehe Seite 4-30

b. FEHLMLDG siehe Seite 4-31
c. KENNWORT EINSTELLEN siehe Seite 4-31
d. ALARMSIGNAL siehe Seite 4-32
e. SPAETER FILTERN siehe Seite 4-33
f. FILTERZEIT siehe Seite 4-34

ANMERKUNG:
Mit den Tasten ◄ und ► zwischen den Positionen innerhalb der Auswahlen wechseln.
Beim Eingeben von Ziffern mit den Tasten 0-9 die zugehörige Taste drücken.

Die Tasten ▲ und ▼ drücken, um die Eingabe zu übernehmen und zum nächsten oder vorherigen Menüeintrag zu navigieren.

4. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1 JA**) drücken.

4.13.1 MODUS PROD-KOMP

Der Modus „Prod-Komp“ gestattet das Ändern der Produktkompensation (Empfindlichkeit). Für einige Menüeinträge kann je nach deren Kocheigenschaften eine Korrektur erforderlich sein. **Beim Ändern der Produktkompensation vorsichtig sein, da sie die Frittierzyklen der Produkte beeinträchtigen kann.** Die Standardeinstellung für die Produktkompensation ist „vier“.

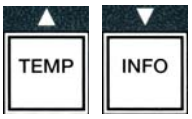
1. Schritte 1-3 auf Seite 4-29 bis 4-30 durchführen.

Der Computer zeigt PROD-KOMP an.

2. Wenn PROD-KOMP angezeigt wird, die Taste ✓ (**1 JA**) drücken.

Der Computer zeigt PRODUKTAUSWAHL an und wechselt zu PRODUKT AUSWÄHLEN.

3. Mit den Tasten ▲ und ▼ durch die Produktliste blättern.



Der Computer zeigt das ausgewählte Produkt an.

4. Wenn ein Produkt ausgewählt ist, die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um ein Produkt auszuwählen.

Der Computer zeigt abwechselnd AENDERN? und JA NEIN an.

5. Zum Fortfahren die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, oder ✖ **(2 NEIN)** drücken, um zu STUFE 2 PROGRAMM zurückzukehren.

Der Computer zeigt links LADUNGS-KOMP und rechts 4 oder einen anderen Wert an. Das ist

die für dieses Produkt empfohlene Empfindlichkeitseinstellung.

ANMERKUNG: Es wird dringend empfohlen, diese Einstellung NICHT zu verändern, da dies das Produkt beeinträchtigen könnte.

6. Wenn diese Einstellung geändert wird, eine Ziffer zwischen 0 und 9 eingeben.

7. Die Taste **× (2)** drücken, um die Auswahl zu übernehmen.

8. Zum Beenden die Taste **× (2)** zweimal drücken.

Der Computer zeigt AUS an.

4.13.2 MODUS E-LOG (Fehlermeldungen)

Der Modus E-LOG dient zum Anzeigen der zehn letzten Fehlercodes der Friteuse. Diese Codes werden von 1-10 angezeigt, wobei der letzte Code zuerst angeführt wird. Es werden Zeit, Datum und Fehlercode eingeblendet.

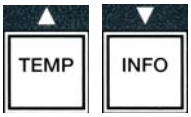
1. Schritte 1-3 auf Seite 4-29 bis 4-30 durchführen.

Der Computer zeigt FEHLMLDG an.

2. Die Taste ✓ (**1** JA) drücken, um die Auswahl zu übernehmen.

Der Computer zeigt links JETZT und rechts das aktuelle Datum und die aktuelle Uhrzeit an.

3. Mit der Taste ▼ durch die zehn letzten Fehlermeldungen, beginnend mit „A“ bis „J“ blättern. Nachdem der letzte Fehler angezeigt wird, mit der Taste ▲ zurück zum Anfang blättern.



Wenn kein Fehler vorhanden ist, zeigt der Computer K. FHLR an. Die Fehler werden nach Position A bis J, der Seite eines geteilten Beckens und abwechselnd mit Uhrzeit und Datum eingeblendet. Ein Fehlercode und der Buchstabe „L“ zeigt das linke Becken eines geteilten Beckens, der Buchstabe „R“ das rechte Becken an, in dem der Fehler auftrat (Beispiel –A R E06 06:34AM 12/09/08). Die Fehlercodes sind in Abschnitt 7.2.5 dieses Handbuchs angeführt.

4. Zum Beenden die Taste **× (2)** zweimal drücken.

Der Computer zeigt AUS an.

4.13.3 MODUS KENNWORT EINSTELLEN

Im Modus „Kennwort einstellen“ kann ein Restaurantmanager die Kennwörter für verschiedene Modi und Stufen ändern.

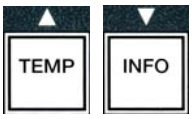
1. Schritte 1-3 auf Seite 4-29 bis 4-30 durchführen.

Der Computer zeigt KENNWORT EINSTELLEN an.

2. Die Taste ✓ (**1** JA) drücken, um die Auswahl zu übernehmen.

Der Computer zeigt FRITEUSE EINSTELLEN an.

3. Die Tasten ▲ und ▼ drücken, um zwischen folgenden Auswahlen zu blättern:



   a. FRITEUSE EINSTELLEN – Bereits programmiertes Kennwort zum Aufrufen des Modus FRITEUSE EINSTELLEN. (Standardeinstellung ist 1234)

   b. GEBRAUCH – Bereits programmiertes Kennwort zum Aufrufen des Modus GEBRAUCH, damit die Gebrauchstatistik zurückgesetzt werden kann. (Standardeinstellung ist 4321)

   c. STUFE 1 – Festlegen des Kennworts zum Aufrufen des Modus STUFE 1. (Standardeinstellung ist 1234)

   d. STUFE 2 – Festlegen des Kennworts zum Aufrufen des Modus STUFE 2. (Standardeinstellung ist 1234)

4. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um die Auswahl zu übernehmen.

Der Computer zeigt abwechselnd ÄNDERN? und JA NEIN an.

5. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken.

Der Computer zeigt links FRITEUSE EINSTELLEN an. Rechts blinkt drei Sekunden lang NEUES KENNWORT, danach wird 1234 oder das aktuelle Kennwort eingeblendet.

6. Mit den Tasten 0-9 ein neues Kennwort oder das bestehende Kennwort eingeben.

7. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken.

Der Computer zeigt links BESTAETIGEN und rechts 1234 oder das neue Kennwort an.

8. Zum Bestätigen die Taste ✓ (**1 JA**) drücken.

Der Computer zeigt links KENNWORT EINSTELLEN an. Die rechte Anzeige ist leer.

9. Schritte 3-8 wiederholen, um die Kennwörter für Einstellung, Gebrauch und Programmierung auf Stufe 1 und 2 der Friteuse zu verändern.

10. Zum Beenden noch einmal die Taste **× (2)** drücken.

Der Computer zeigt AUS an.

4.13.4 MODUS ALARMSIGNAL

Die Lautstärke des Alarmsignals kann zwischen neun Stufen verstellt werden, die Tonhöhe unter drei Frequenzen. Anhand der Frequenzen können Stationen für Fleisch oder Pommes frites unterschieden werden.

1. Schritte 1-3 auf Seite 4-29 bis 4-30 durchführen.

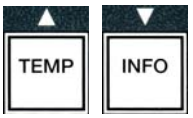
Der Computer zeigt ALARMSIGNAL an.

2. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1 JA**) drücken.

Der Computer zeigt links LAUTSTAERKE 1-9 und rechts 9 an.

3. Die Lautstärke wird mit den Zifferntasten eingestellt. Es sind neun Lautstärken verfügbar, 1 ist am leisesten und 9 am lautesten.

4. Mit den Tasten ▲ und ▼ zu SIGNALTON 1-3 blättern.



Der Computer zeigt links SIGNALTON 1-3 und rechts 1 an.

5. Die Signaltonfrequenz wird mit den Zifferntasten zwischen 1 und 3 eingestellt.

6. Die Taste ✕ **(2)** drücken, um zur Aufforderung STUFE 2 PROGRAMM zurückzukehren.

7. Zum Beenden noch einmal die Taste ✕ **(2)** drücken.

Der Computer zeigt AUS an.

4.13.5 SPÄTER FILTERN

Der AIF-Filterungsmodus löst zwei Maßnahmen aus, bevor die Aufforderung zum Filtern eingeblendet wird. Eine prüft auf Frittierzyklen (wird in diesem Abschnitt eingestellt) und die andere prüft die Zeit (im folgenden Abschnitt 4.13.6 FILTERZEIT beschrieben). Die Aufforderung zum Filtern wird eingeleitet, wenn die erste dieser Prüfungen durchgeführt wird: entweder die abgelaufenen Zyklen oder die abgelaufene Zeit.
Mit der Option SPAETER FILTERN wird die Anzahl der Frittierzyklen eingestellt, die bis zur nächsten Aufforderung abgewickelt werden müssen.

1. Schritte 1-3 auf Seite 4-29 bis 4-30 durchführen.

Zu SPAETER FILTERN blättern.

2. Wenn SPAETER FILTERN angezeigt wird, die Taste ✓ (**1 JA**) drücken.

Der Computer zeigt links SPAETER FILTERN und rechts 0 oder eine Nummer an.

3. Die Anzahl der Frittierzyklen bis zur nächsten Filteraufforderung mit den Zifferntasten eingeben (z. B. 12 eingeben, wenn nach 12 Frittierzyklen gefiltert werden soll).

Der Computer zeigt links SPAETER FILTERN und rechts 12 an.

4. Die Taste × **(2)** drücken, um zur Aufforderung STUFE 2 PROGRAMM zurückzukehren.

5. Zum Beenden noch einmal die Taste × **(2)** drücken.

Der Computer zeigt AUS an.

4.13.6 FILTERZEIT

Mit der Option FILTERZEIT wird die Zeitdauer bis zur nächsten Filteraufforderung eingestellt. Diese Option ist bei mäßigem Arbeitsaufkommen von Vorteil, wenn die Filterung häufiger durchgeführt werden soll, als durch die Anzahl der Frittierzyklen vorgeschrieben wird.

1. Schritte 1-3 auf Seite 4-29 bis 4-30 durchführen.

Zu FILTERZEIT blättern.

2. Wenn FILTERZEIT angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA) drücken.

Der Computer zeigt links FILTERZEIT und rechts 0 an.

3. Mit den Zifferntasten 0 bis 9 die Anzahl der Stunden bis zur nächsten Filteraufforderung eingeben (z. B. wird Filtern nach zwei Stunden als 2 eingegeben).

Der Computer zeigt links FILTERZEIT und rechts 02 an.

4. Die Taste × **(2)** drücken, um zur Aufforderung STUFE 2 PROGRAMM zurückzukehren.

5. Zum Beenden die Taste × **(2)** drücken.

Der Computer zeigt AUS an.

4.14 INFO-Modus

Die Taste **INFO** dient zum Anzeigen von Informationen und Navigieren durch die Menüs. Nach einmal Drücken wird die Erholungszeit der einzelnen Becken eingeblendet.

Die Taste **INFO** drei Sekunden lang gedrückt halten, damit Gebrauch, Filterstatistik und letzte Frittierzyklen eingeblendet werden.

Aufrufen des Modus **INFO**:

1. Die Taste ▼ (**INFO**) drei Sekunden lang gedrückt halten.

Der Computer zeigt drei Sekunden lang INFO-MODUS an und wechselt dann zu FILTERSTATISTIK.

2. Die Tasten ▲ und ▼ drücken, um zwischen folgenden Auswahlen zu blättern:
   UNGETEILTES BECKEN:
   a. FILTERSTATISTIK siehe Seite 4-35
   b. GEBRAUCH ANZEIGEN siehe Seite 4-36
   c. LETZTE FUELLUNG siehe Seite 4-37

   GETEILTES BECKEN:
   a. FILTERSTATISTIK siehe Seite 4-35
   b. GEBRAUCH ANZEIGEN siehe Seite 4-36
   c. LETZTE FUELLUNG L siehe Seite 4-37
   d. LETZTE FUELLUNG R siehe Seite 4-37

ANMERKUNG:
Mit den Tasten ◄ und ► zwischen Tagen innerhalb der Auswahlen wechseln.

Die Tasten ▲ und ▼ drücken, um zu anderen Menüeinträgen zu navigieren.

3. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA) drücken, um den markierten Menüeintrag auszuwählen.

4.14.1 MODUS FILTERSTATISTIK

Im Modus Filterstatistik werden die Beckenfilteranzahlen und ausgelassenen Filtervorgänge nach Tag sowie die Anzahl der Frittierzyklen pro Filteraufforderung angezeigt.

1. Schritte 1-3 auf Seite 4-34 bis 4-35 durchführen.

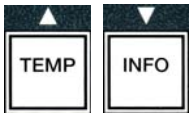
Der Computer zeigt FILTERSTATISTIK an.

2. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (1 JA) drücken.

Der Computer zeigt links den aktuellen Tag und rechts das aktuelle Datum an.

3. Mit den Tasten ◄ und ► durch die Einträge blättern, beginnend mit dem aktuellen Tag und eine Woche zurück.

4. Die Tasten ▲ und ▼ drücken, um zwischen folgenden Auswahlen zu blättern:



   UNGETEILTES BECKEN
   a. TAG (DI). DATUM (07/03/07) – Aktueller Tag und aktuelles Datum.
   b. GEFILTERT # TAG. – Wie of das Becken gefiltert wurde und den Tag.
   c. FILTERN AUSGESETZT # TAG. – Wie oft das Filtern ausgesetzt wurde und den Tag.
   d. DURCHSCHN. GEFILTERT TAG. – Durchschnittliche Anzahl der Frittierzyklen

pro Filtervorgang und den Tag.

GETEILTES BECKEN

a. TAG (MI). DATUM (03/20/07) – Aktueller Tag und aktuelles Datum.
b. L GEFILTERT # TAG. – Wie of das linke Becken gefiltert wurde und den Tag.
c. L FILTERN AUSGESETZT # TAG. – Wie oft das Filtern des linken Beckens ausgesetzt wurde und den Tag.
d. L DURCHSCHN. GEFILTERT TAG. – Durchschnittliche Anzahl der Frittierzyklen pro Filtervorgang im linken Becken und den Tag.
e. R GEFILTERT # TAG. – Wie of das rechte Becken gefiltert wurde und den Tag.
f. R FILTERN AUSGESETZT # TAG. – Wie oft das Filtern des rechten Beckens ausgesetzt wurde und den Tag.
g. R DURCHSCHN. GEFILTERT TAG. – Durchschnittliche Anzahl der Frittierzyklen pro Filtervorgang im rechten Becken und den Tag.

5. Die Taste × **(2)** drücken, um zu INFO-MODUS zurückzukehren und zur Aufforderung FILTERSTATISTIK zu wechseln.

6. Zum Beenden noch einmal die Taste × **(2)** drücken.

Der Computer zeigt AUS an.

4.14.2 MODUS GEBRAUCH ANZEIGEN

Im Modus „Gebrauch anzeigen“ wird die Gesamtanzahl der Frittierzyklen pro Becken, die Anzahl der Frittierzyklen, die vor deren Beendigung abgebrochen wurden, die Anzahl der Stunden, die das/die Becken eingeschaltet waren, und das Datum der letzten Zurücksetzung des Gebrauchszählers eingeblendet.

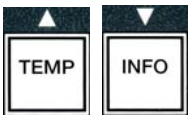
1. Schritte 1-3 auf Seite 4-34 bis 4-35 durchführen.

Zu GEBRAUCH ANZEIGEN blättern.

2. Wenn GEBRAUCH ANZEIGEN angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA) drücken.

Der Computer zeigt abwechselnd GEBRAUCH SEIT und das Datum und die Uhrzeit, zu der der Gebrauchszähler zuletzt zurückgesetzt wurde, an.

3. Die Tasten ▲ und ▼ drücken, um zwischen folgenden Auswahlen zu blättern:



UNGETEILTES BECKEN

a. GEBRAUCH SEIT ZEIT. DATUM – Gebrauch seit Datum und Zeitpunkt der letzten Zurücksetzung.
b. ALLE KOCHGAENGE # – Anzahl der Frittierzyklen für alle Produkte.
c. ABGEBR. KOCHGAENGE # – Anzahl der Frittierzyklen, die innerhalb von 30 Sekunden abgebrochen wurden.
d. BETRIEBSZEIT # – Anzahl der Betriebsstunden des Beckens.

e. GEBRAUCH ZURUECKSETZEN – Setzt die Gebrauchszähler zurück.

GETEILTES BECKEN:

a. GEBRAUCH SEIT ZEIT. DATUM – Gebrauch seit Zeitpunkt und Datum der letzten Zurücksetzung.
b. ALLE KOCHGAENGE # – Anzahl der Frittierzyklen für alle Produkte.
c. ABGEBR. KOCHGAENGE # – Anzahl der Frittierzyklen, die innerhalb von 30 Sekunden abgebrochen wurden.
d. L BETRIEBSZEIT # – Anzahl der Betriebsstunden des linken Beckens.
e. R BETRIEBSZEIT # – Anzahl der Betriebsstunden des rechten Beckens.
f. GEBRAUCH ZURUECKSETZEN – Setzt die Gebrauchszähler zurück.

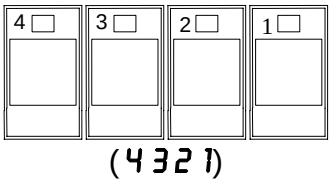
4. Wenn die Gebrauchsstatistik zurückgesetzt wird, zu Schritt 3 zurückkehren und zu GEBRAUCH ZURUECKSETZEN blättern, andernfalls weiter mit Schritt 7.

Der Computer zeigt GEBRAUCH ZURUECKSETZEN an.

5. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA) drücken, um den markierten Menüeintrag auszuwählen.

Der Computer zeigt CODE EINGEBEN an.

6. Mit den Zifferntasten 4321 eingeben. Anmerkung: Die Codes können geändert werden.



(4321)

Der Computer zeigt GEBRAUCH ZURUECKSETZEN FERTIG abwechselnd mit GEBRAUCH ANZEIGEN an. Mit Schritt 8 fortfahren.

7. Die Taste × **(2)** drücken, um zu INFO-MODUS zurückzukehren und zur Aufforderung FILTERSTATISTIK zu wechseln.

8. Zum Beenden die Taste × **(2)** drücken.

Der Computer zeigt AUS an.

4.14.3 MODUS LETZTE FÜLLUNG

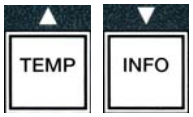
Im Modus „Letzte Füllung“ werden die Daten des letzten Frittierzyklus angezeigt.

1. Schritte 1-3 auf Seite 4-34 bis 4-35 durchführen.

Der Computer zeigt für ungeteilte Becken LETZTE FUELLUNG oder für geteilte Becken FUELLUNG L oder FUELLUNG R an.

2. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, die Taste ✓ (**1** JA) drücken.

3. Die Tasten ▲ und ▼ drücken, um zwischen folgenden Auswahlen zu blättern:



UNGETEILTES/GETEILTES BECKEN

a. PRODUKT FRIT – Das zuletzt frittierte Produkt.
b. GESTARTET 02:34PM – Zeitpunkt, zu dem der letzte Frittierzyklus gestartet wurde.
c. GARZEIT 3:15 – Tatsächliche Frittierdauer, einschließlich Zusatzzeit.
d. PROG. ZEIT 3:10 – Programmierte Frittierdauer.
e. MAX. TEMP 337° – Maximale Fetttemperatur während des Frittierzyklus.
f. MIN. TEMP 310□ – Minimale Fetttemperatur während des Frittierzyklus.
g. DURCHSCHN. TEMP 335° – Durchschnittliche Fetttemperatur während des Frittierzyklus.
h. HEIZELEMENT EIN 70 – Prozentanteil der Frittierzeit, die das Heizelement eingeschaltet war.
i. BEREIT JA – Wird angezeigt, wenn die Friteuse die korrekte Temperatur erreichte, bevor der Frittierzyklus begonnen wurde.

ANMERKUNG – Die obigen Zahlen sind Beispiele. Sie stellen keine tatsächlichen Zustände dar.

4. Die Taste **× (2)** drücken, um zu INFO-MODUS zurückzukehren und zur Aufforderung FILTERSTATISTIK zu wechseln.

5. Zum Beenden noch einmal die Taste **× (2)** drücken.

Der Computer zeigt AUS an.

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™
KAPITEL 5: FILTRIERANWEISUNG

5.1 Einleitung

Das FootPrint Pro Filtriersystem ermöglicht das sichere und effiziente Filtrieren des Fetts in einer Frittierwanne, während die anderen Frittierwannen einer Station in Betrieb bleiben.

Abschnitt 5.2 behandelt die Vorbereitung des Filtersystems für den Einsatz. Abschnitt 5.3 behandelt den Betrieb des Systems.

⚠ ACHTUNG
Der Aufstellungsleiter ist dafür verantwortlich, sicherzustellen, dass das Personal über die Gefahren beim Betrieb eines Heißfett-Filtrierungssystems, besonders die Verfahren zur Fettfiltrierung, zum Ablassen und Reinigen, informiert wird.

⚠ ACHTUNG
Der Filterpad oder das Filterpapier MUSS täglich ersetzt werden.

5.2 Vorbereitung des Filters zur Verwendung

1. Die Filterwanne aus dem Schrank ziehen und das Krümelblech, den Niederhaltering, Filterpad (oder Papier) und das Filtersieb entfernen. (Siehe Abbildung 1) Alle Metallteile mit einer Lösung aus Allzweckkonzentrat und heißem Wasser reinigen und dann gründlich trocknen.

   Die Wannenabdeckung muss nur zur Reinigung und um Zugang zu den Innenteilen zu erhalten bzw. um eine Fettentsorgungseinheit (MSDU) unter den Ablass zu stellen, entfernt werden. Wenn eine MSDU benutzt wird, die vor Januar 2004 gebaut wurde, siehe Anweisungen auf Seite 4-16.

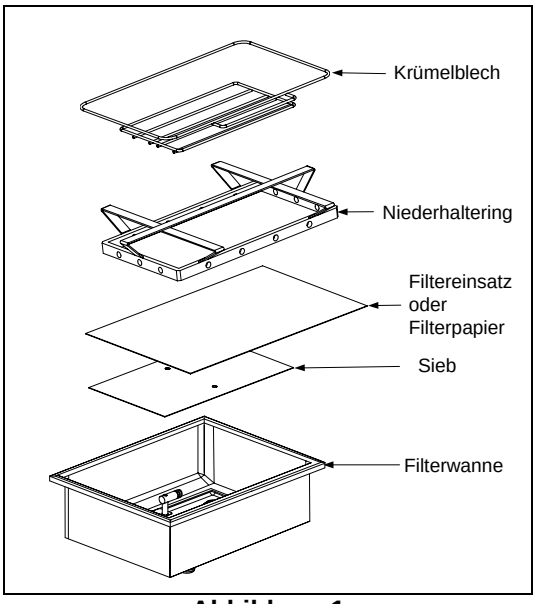


Abbildung 1

2. Den Schraubanschluss der Filterwanne prüfen, um sicher zu stellen, dass beide O-Ringe in gutem Zustand sind. (Siehe Abbildung 2.)

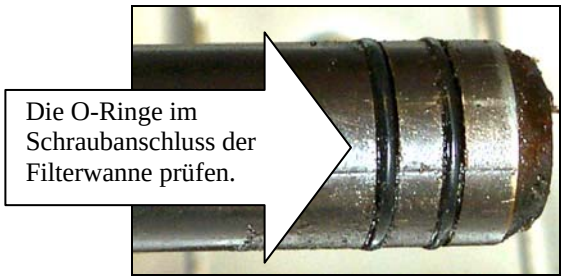


Abbildung 2

3. Nun in umgekehrter Reihenfolge das metallene Filtersieb in der Mitte auf den Boden der Wanne legen und einen Filterpad mit der **rauhen** Seite nach oben darauf setzen. Sicherstellen, dass der Pad zwischen den eingeprägten Rippen der Filterwanne sitzt. Nun den Niederhaltering auf den Filterpad aufsetzen. Bei Verwendung von Filterpapier einen Bogen auf die Filterwanne legen; er muss an allen Seiten überhängen. Den Niederhaltering über dem Filterpapier aufsetzen und den Ring in die Wanne absenken, damit das Papier um den Ring nach oben gefaltet wird, wenn es auf den Boden der Wanne gedrückt wird. 227 Gramm Filterpulver auf das Filterpapier schütten.
4. Das Krümelblech an der Vorderseite der Wanne anbringen. (Siehe Abbildung 1.)

   MIT DEM FILTERPAD DARF KEIN FILTERPULVER VERWENDET WERDEN!

5. Die Filterwanne zurück in die Friteuse schieben, damit sie unter der Friteuse positioniert ist. Sicherstellen, dass auf der MIB-Karte ein „A“ angezeigt wird. Das Filtersystem ist nun bereit zum Einsatz.

⚠ GEFAHR

Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

⚠ GEFAHR

Das Krümelblech von Friteusen mit einem Filtriersystem muss jeden Tag am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

⚠ ACHTUNG

Die Frittierkörbe oder andere Gegenstände nicht gegen die Verbindungsleiste der Friteuse schlagen. Die Leiste dient zum Abdichten der Verbindung zwischen Frittierbehältern. Wenn die Frittierkörbe gegen die Leiste geschlagen werden, um Fett zu lösen, verzieht sich der Streifen und passt nicht mehr richtig. Er ist in exakter Passung ausgeführt und darf nur zur Reinigung entfernt werden.

5.3 Automatische periodische Filterung (AIF)

Die automatische periodische Filterung (AIF) ist eine Funktion, mit der die Frittierwannen nach einer vorbestimmten Anzahl von Frittierzyklen oder Betriebszeit automatisch gefiltert werden.

Ein M3000-Computer steuert das AIF-System (Automatische periodische Filterung) der Friteuse LOV™. Nach einer bestimmten Anzahl von Frittierzyklen oder einer bestimmten Betriebszeit zeigt der Computer abwechselnd JETZT FILTERN? und JA NEIN an. Gleichzeitig wird die blaue LED eingeschaltet. Die LED schaltet sich ab, sobald ein Filterzyklus gestartet wird. Wenn **NEIN** ausgewählt oder ein Frittierzyklus gestartet wird, erlischt die blaue LED. Daraufhin wird bald wieder eine Aufforderung zum Filtern des Fetts eingeblendet.

1. **(1) JA** drücken, um den Filtervorgang zu beginnen, oder **(2) NEIN** drücken, um den Filtervorgang abzubrechen.

Wenn der Fettstand zu niedrig ist, zeigt der Computer abwechselnd FETTSTAND ZU NIEDRIG und JA an. ✓ **(1) JA** drücken, um das Problem zu quittieren und in den Bereitschaftsmodus zurückzukehren. Prüfen, ob der Fettstand im JIB niedrig ist. Wenn der Fettstand im JIB nicht niedrig ist und dieses Problem laufend auftritt, die ASA verständigen.

Wenn **JA** gewählt wird, wird 10 Sekunden lang BECKEN ABSCHOEPFEN gefolgt von BESTAETIGEN abwechselnd mit JA NEIN angezeigt. Die Krümel mit einer Bewegung von vorne nach hinten aus dem Fett abschöpfen und dabei so viele Krümel wie möglich aus den einzelnen Becken entfernen. Das ist für die Optimierung der Fettlebensdauer und der Fettqualität entscheidend.

Anmerkung: Wenn NEIN als Reaktion auf JETZT FILTERN oder BESTAETIGEN gewählt wird, wird der Filtervorgang abgebrochen und die Friteuse kehrt zum normalen Betrieb zurück. Die Aufforderung JETZT FILTERN wird eingeblendet, sobald der Zähler für SPAETER FILTERN den erforderlichen Wert erreicht hat. Dieser Ablauf wird solange wiederholt, bis JA ausgewählt wird.

Wenn die Filterwanne nicht komplett sitzt, zeigt der Computer WANNE EINSETZEN an. Wenn die Filterwanne komplett sitzt, zeigt der Computer BECKEN ABSCHOEPFEN an.

2. Wenn ✓ **(1) JA** gewählt wird, beginnt der automatische Filtervorgang. Die Friteuse zeigt während dieses Vorgangs ABLASSEN. WASCHVORGANG LAEUFT und FUELLVORGANG LAEUFT an.

Anmerkung: Das simultane Filtern mehrerer Becken ist nicht möglich.

Nach dem Abschluss des Filtervorgangs wechselt die Computeranzeige solange zu TEM NIED, bis die Friteuse den Sollwert erreicht hat.

Nachdem die Friteuse den Sollwert erreicht und der Computer das Produkt oder Striche anzeigt, ist die Friteuse bereit zum Einsatz.

Der komplette Filtervorgang dauert ungefähr vier Minuten.

ANMERKUNG: Wenn die Filterwanne während des Filtervorgangs herausgezogen wird, stoppt der Filtervorgang solange, bis die Wanne wieder eingesetzt wird.

⚠ GEFAHR

Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.

5.3.1 Automatische Bedarfsfilterung

Die automatische Bedarfsfilterung dient zum manuellen Starten eines automatischen Filtervorgangs.

1. Die Friteuse **MUSS** die Sollwerttemperatur erreicht haben. Wenn der Computer EIN ist, die Taste **FLTR** drei Sekunden lang gedrückt halten.

Der Computer zeigt drei Sekunden lang FILTERUNGSMENUE an und wechselt dann zu AUTOM. FILTERUNG.

2. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um fortzufahren.

Der Computer zeigt JETZT FILTERN? an. Abwechselnd wird JA/NEIN eingeblendet.

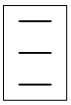
3. Weiter mit Schritt 1 in Abschnitt 5.3 auf Seite 5-2.

5.4 Fehlersuche an der automatischen periodischen Filterung (AIF)

5.4.1 Unvollständiger Filtervorgang

Wenn das AIF-Verfahren nach dem Wechsel eines Filterpads erfolglos ist, wird eine Fehlermeldung erzeugt. Den Fehler anhand des Diagramms auf Seite 5-6 beheben.

Der Computer zeigt abwechselnd BECKEN GEFUELLT? und JA NEIN an. Die MIB-Karte zeigt drei horizontale Striche an.



1. Bei vollem Becken zum Fortfahren die Taste ✓ (**1 JA**) drücken. Der Computer kehrt wieder in den Bereitschaftsmodus oder zu AUS zurück.

Wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist, weiter mit dem nächsten Schritt.

2. **× (2 NEIN)** drücken, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist.

Der Computer zeigt FUELLVORGANG LAEUFT an, während die Pumpe wieder läuft. Wenn die Pumpe stoppt, zeigt der Computer wieder abwechselnd BECKEN GEFUELLT? und JA NEIN an. Bei vollem Becken weiter mit Schritt 1. Wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist, hier weitermachen.

3. **× (2 NEIN)** drücken, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist.

Der Computer zeigt FUELLVORGANG LAEUFT an, während die Pumpe wieder läuft. Wenn die Pumpe stoppt, zeigt der Computer wieder abwechselnd BECKEN GEFUELLT? und JA NEIN an. Bei vollem Becken weiter mit Schritt 1. Wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist, hier weitermachen.

4. **× (2 NEIN)** drücken, wenn das Becken nicht komplett gefüllt ist. Wenn das der zweite aufeinanderfolgende Durchlauf eines unvollständigen Filtervorgangs ist, weiter mit Schritt 8.

Der Computer zeigt abwechselnd FILTERPAD WECHSELN? und JA NEIN an und ein Alarm ertönt.

5. Die Taste ✓ (**1 JA**) drücken, um fortzufahren.

Wenn **× (2 NEIN)** gedrückt wird, kehrt die Friteuse in den meisten Fällen für 4 Minuten in den Frittiermodus zurück; wenn die Dauer für den Filterpad abgelaufen ist, bleibt sie 15 Minuten im Frittiermodus*. Abschließend wird abwechselnd FILTERPAD WECHSELN? und JA NEIN eingeblendet. Dieser Ablauf wird solange wiederholt, bis JA ausgewählt wird.

Der Computer zeigt WANNE ENTFERNEN an.

*__ANMERKUNG__: Wenn die Dauer für den Filterpad-Wechsel abgelaufen ist (gewöhnlich alle 25 Betriebsstunden), wird die Meldung FILTERPAD WECHSELN? alle 15 Minuten anstelle von allen 4 Minuten eingeblendet.

6. Die Wanne entfernen. Der Computer zeigt nun FILTERPAD WECHSELN an. Den Filterpad wechseln und sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang herausgezogen ist. Nachdem die Wanne 30 Sekunden lang entfernt wird, zeigt der Computer AUS an. Sicherstellen, dass die Wanne trocken und korrekt zusammengebaut ist. Die Filterwanne wieder in die Friteuse schieben. Sicherstellen, dass auf der MIB-Karte ein „A“ angezeigt wird.
7. Den Computer einschalten. Der Computer zeigt TEM NIED an, bis die Friteuse den Sollwert erreicht.
8. Wenn ein Filterfehlercode sechs Mal hintereinander auftritt, schließt sich das Rückflaufventil und der Computer zeigt abwechselnd SERVICE ERFORDERLICH und JA an und es ertönt ein Alarm.
9. Die Taste ✓ (**1** JA) drücken, um den Alarm zu quittieren und fortzufahren.

Der Computer zeigt SYSTEMFEHLER und die Fehlermeldung 15 Sekunden lang an und wechselt dann abwechselnd zu SYSTEMFEHLER BEHOBEN? und JA NEIN.

10. Die Taste × **(2** NEIN**)** drücken, um den Frittiervorgang fortzusetzen. Die ASA zur Reparatur und zum Zurücksetzen der Friteuse verständigen. Der Fehler wird alle 15 Minuten erneut angezeigt, bis das Problem beseitigt wurde. Automatische Filterung und automatisches Nachfüllen ist deaktiviert, bis die Friteuse zurückgesetzt wurde.

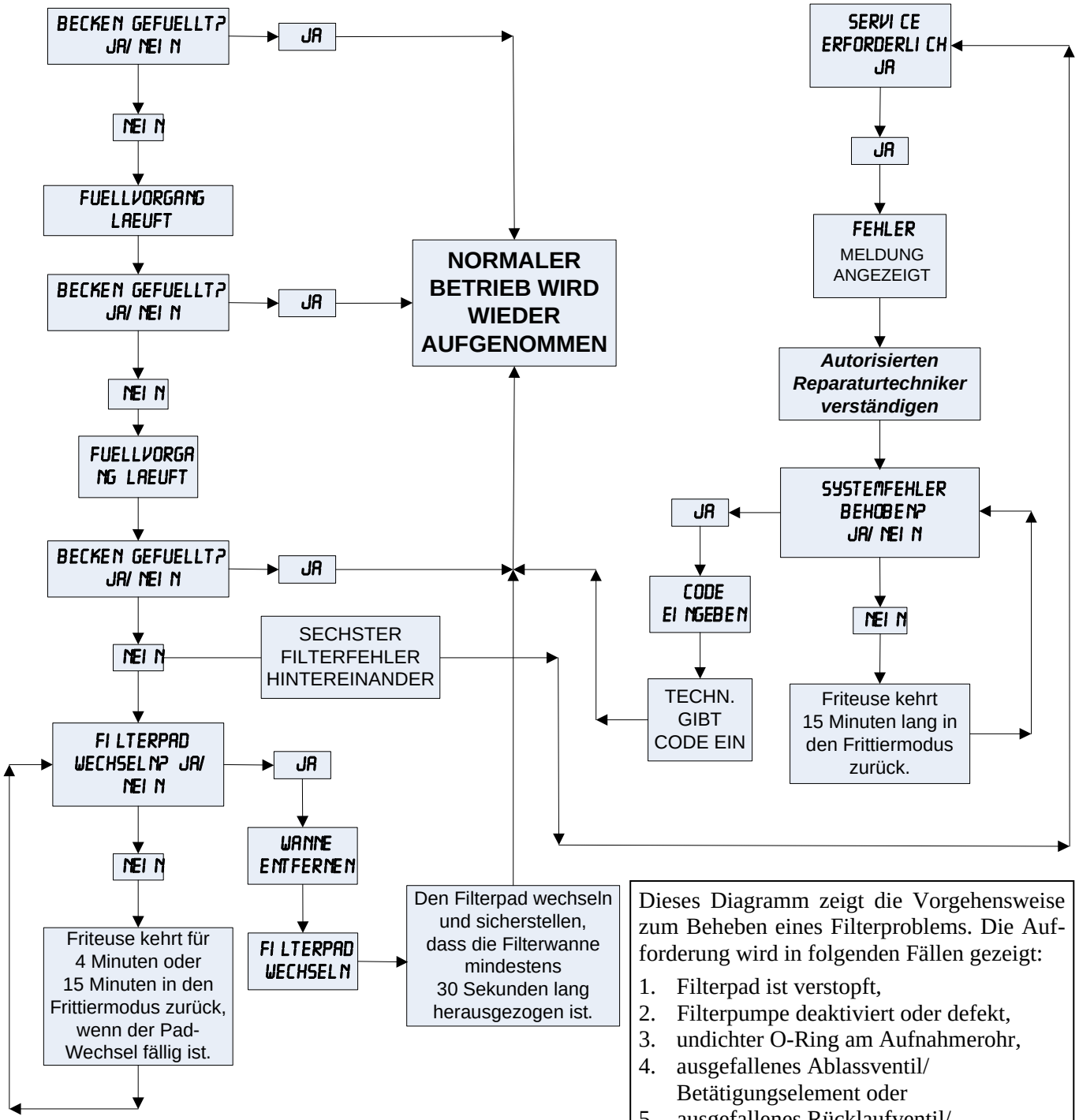
5.4.2. Fehler „Verstopfter Ablass“

Der Fehler „Verstopfter Ablass“ tritt bei der automatischen Filterung auf, wenn der Fettfüllstandssensor feststellt, dass das Fett nicht komplett aus der Frittierwanne abgelaufen ist. Das kann durch einen verstopften Abfluss oder einen ausgefallenen Fettsensor verursacht werden. Die Anweisungen auf der Computeranzeige und im Diagramm auf Seite 5-7 befolgen, um den Fehler zu beseitigen.

In diesem Fall zeigt der Computer 15 Sekunden lang ABLASS REINIGEN gefolgt von abwechselnd ABLASS SAUBER? und JA an.

1. Verunreinigungen mit der Reinigungsstange Fryer’s Friend entfernen und die Taste ✓ (**1** JA) drücken, um fortzufahren.
2. Der Computer zeigt ABLASSEN an. Nachdem der Fettfüllstandssensor erkennt, dass das Fett abgelassen wurde, wird der normale automatische Filterbetrieb wieder aufgenommen.

5.4.3 Flussdiagramm der Filterfehler

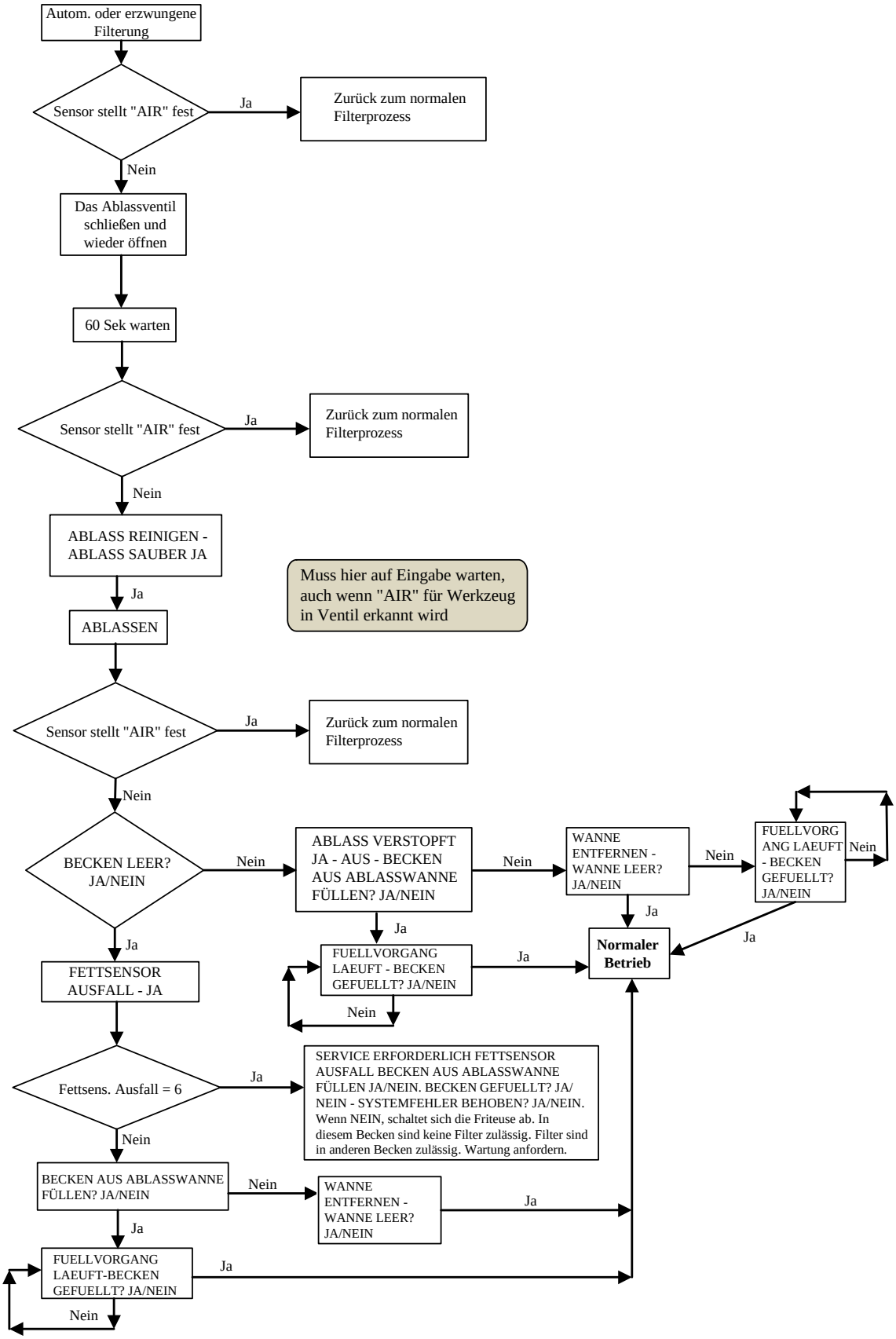


Dieses Diagramm zeigt die Vorgehensweise zum Beheben eines Filterproblems. Die Aufforderung wird in folgenden Fällen gezeigt:

1. Filterpad ist verstopft,
2. Filterpumpe deaktiviert oder defekt,
3. undichter O-Ring am Aufnahmerohr,
4. ausgefallenes Ablassventil/ Betätigungselement oder
5. ausgefallenes Rücklaufventil/ Betätigungselement.

Wenn auf dem Computer **SERVICE ERFORDERLICH** angezeigt wird, kann die Friteuse meistens weiter benutzt werden, indem bei der Aufforderung **SYSTEMFEHLER BEHOBEN? JA NEIN** mit **NEIN** geantwortet wird. Die Meldung wird alle 15 Minuten wiederholt, bis das Problem behoben und die Friteuse von einem Techniker zurückgesetzt wurde.

5.4.4 Flussdiagramm der Fehler „Ablass verstopft“ oder „Fettsensor ausgefallen“



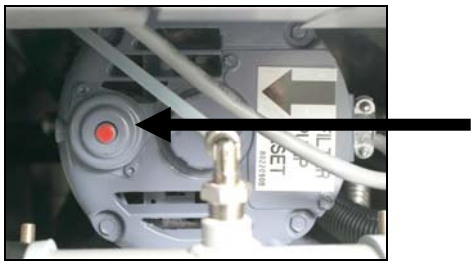
5.4.5 Filter ist beschäftigt

Wenn FILTER IST BESCHAEFTIGT angezeigt wird, wartet die MIB-Karte darauf, dass ein anderes Becken gefiltert oder ein anderes Problem behoben wird. 15 Minuten warten, um zu sehen, ob das Problem korrigiert wurde. Wenn nicht, die örtliche ASA verständigen.

⚠ GEFAHR
Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

⚠ ACHTUNG
Die Filterpumpe ist mit einer manuellen Rücksetztaste ausgestattet, für den Fall, dass sich der Filtermotor überhitzt oder ein elektrischer Fehler auftritt. Wenn der Sicherheitsschalter ausgelöst wird, die Stromversorgung zum Filtriersystem abschalten, den Pumpenmotor 20 Minuten lang abkühlen lassen und dann erst die Rücksetztaste drücken (siehe Bild unten).

⚠ ACHTUNG
Vorsichtig sein und angemessene Schutzausrüstung tragen, wenn der Filterpumpen-Rücksetzschalter zurückgesetzt wird. Der Schalter muss vorsichtig zurückgesetzt werden, damit schwere Verbrennungen durch achtloses Manövrieren im Bereich des Ablassrohrs und der Frittierwanne vermieden werden.



Filterpumpen-Rücksetztaste

5.5 Manuelle Filterung oder Filterung am Arbeitsende (WARTUNGSFILTERUNG)

ANMERKUNG
Der Filterpad oder das Filterpapier muss täglich ersetzt werden.

⚠ GEFAHR
Nur jeweils eine Frittierwanne in die eingebaute Filtriereinheit ablassen, um Überfließen und Verschütten von heißem Fett zu vermeiden, das Verbrennungen, Ausrutschen und Stürze verursachen kann.

Sicherstellen, dass der Filterpad oder das Filterpapier täglich gewechselt wird, damit das System korrekt betrieben wird.

1. Die Friteuse **MUSS** die Sollwerttemperatur erreicht haben. Wenn der Computer EIN ist, die Taste **FLTR** drei Sekunden lang gedrückt halten.

Der Computer zeigt drei Sekunden lang FILTERUNGSMENUE an und wechselt dann zu AUTOM. FILTERUNG.

2. Die Taste ▼ (**INFO**) drücken und zu WARTUNGSFILTERUNG blättern.

3. Wenn die gewünschte Auswahl angezeigt wird, zum Fortfahren die Taste ✓ (**1** JA) drücken.

Der Computer zeigt WARTUNGSFILTERUNG? abwechselnd mit JA NEIN an.

4. Die Taste ✓ (**1** JA) drücken, um den manuellen Filterungsvorgang zu beginnen. Wenn ENTSORGUNGSVENTIL SCHLIESSEN angezeigt wird, das RTI-Entsorgungsventil schließen. Zum Beenden die Taste ✕ (**2** NEIN) drücken.

Wenn keine Wanne eingesetzt ist, zeigt der Computer WANNE EINSETZEN an, bis die Wanne erkannt wird. Der Computer zeigt FILTERUNG LAEUFT an und Fett wird aus der Frittierwanne abgelassen.

⚠ GEFAHR
Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.

Der Computer zeigt nun BECKEN VOLLSTAENDIG GESCHEUERT? abwechselnd mit JA an.

5. Das Becken mit einer Bürste reinigen und wenn fertig, zum Fortfahren die Taste ✓ (**1** JA) drücken. Das Ablassventil schließt sich.

Der Computer zeigt abwechselnd BECKEN AUSWASCHEN? und JA an.

6. Die Taste ✓ (**1** JA) drücken, um fortzufahren.

Der Computer zeigt WASCHVORGANG LAEUFT an.

Das Rücklaufventil öffnet sich und das Becken wird mit Fett aus der Wanne gespült.

Die Pumpe stoppt und der Computer zeigt abwechselnd ERNEUT AUSWASCHEN? und JA NEIN an.

7. Wenn das Becken sauber ist, zum Fortsetzen die Taste × (2 NEIN) drücken und um erneutes Auswaschen auszulassen. Wenn noch immer Krümel vorhanden sind, die Taste ✓ (1 JA) drücken und die Filterpumpe läuft weitere 30 Sekunden. Dieser Zyklus wird solange wiederholt, bis die Taste × (2 NEIN) gedrückt wird.

Der Computer zeigt SPUELEN an. Das Ablassventil schließt sich und die Filterpumpe läuft und füllt das Becken mit Fett auf.

Das Ablassventil öffnet sich und bleibt offen; der Computer zeigt abwechselnd ERNEUT SPUELEN? und JA NEIN an.

8. Wenn das Becken sauber ist, zum Fortsetzen die Taste × (2 NEIN) drücken und um erneutes Spülen auszulassen. Wenn erneut gespült werden soll, die Taste ✓ (1 JA) drücken und der Spülvorgang wird wiederholt. Dieser Zyklus wird solange wiederholt, bis die Taste × (2 NEIN) gedrückt wird.

⚠ GEFAHR
Alle Gegenstände aus den Ablässen fernhalten. Beim Schließen von Betätigungselementen können Schäden oder Verletzungen entstehen.

Der Computer zeigt abwechselnd POLIEREN? und JA NEIN an.

9. Die Taste ✓ (1 JA) drücken, um fortzufahren.

Die Filterpumpe schaltet sich ein. Der Ablass und die Rücklaufventile sind offen und Fett wird durch die Frittierwanne gepumpt. Der Computer zeigt abwechselnd POLIEREN? und einen fünf Minuten langen Zähler an. Wenn der Zähler abgelaufen ist, schaltet sich die Filterpumpe aus. Zum Beenden die Taste × (2 NEIN) drücken.

Der Computer zeigt abwechselnd BECKEN FUELLEN? und JA an.

10. Die Taste ✓ (1 JA) drücken, um fortzufahren.

Der Computer zeigt FUELLVORGANG LAEUFT an.

Das Ablassventil schließt sich und die Filterpumpe schaltet sich ein und füllt die Frittierwanne mit Fett auf. Wenn die Frittierwanne gefüllt wird, treten Bläschen auf, das Rücklaufventil schließt sich und die Pumpe schaltet sich aus. Nachdem das System den Fettstand überprüft hat, füllt die Nachfüllpumpe nach Bedarf Fett hinzu.

Der Computer zeigt abwechselnd BECKEN GEFUELLT? und JA NEIN an.

11. Die Taste ✓ (1 JA) drücken, wenn das Becken gefüllt ist. Die Taste × (2 NEIN) drücken, um die Pumpe erneut einzuschalten*. Wenn das Becken nicht komplett mit Fett gefüllt wird, die Filterwanne prüfen, um zu

sehen ob das meiste Fett zurückgeführt wurde. Die Wanne kann ein wenig Fett enthalten. Der Computer zeigt wieder abwechselnd BECKEN GEFUELLT? und JA NEIN an.

12. Die Taste ✓ (JA) drücken.

Der Computer zeigt AUS an.

***ANMERKUNG: Nach einer Wartungsfilterung ist es normal, dass etwas Fett in der Wanne zurück bleibt. Der Fettfüllstand kehrt eventuell nicht auf den Füllstand zurück, der vor der Wartungsfilterung vorhanden war. Wenn nach zwei Versuchen das Becken aufzufüllen mit JA geantwortet wird, wird das automatische Nachfüllen aktiviert, um Fettverluste durch den Filtervorgang auszugleichen.**

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™
KAPITEL 6: VORBEUGENDE WARTUNG

6.1 Vorbeugende Wartungsprüfungen und Service der Friteuse

⚠ GEFAHR
Das Krümelblech von Friteusen mit einem Filtriersystem muss jeden Tag am Ende des Frittierbetriebs in einen brandsicheren Behälter entleert werden. Einige Speiseteilchen können sich selbst entzünden, wenn sie in bestimmten Fettstoffen eingeweicht werden.

⚠ GEFAHR
Niemals versuchen die Friteuse während des Frittierens oder wenn die Frittierwanne mit heißem Fett gefüllt ist zu reinigen. Wenn Wasser mit Fett, das Frittiertemperatur hat, in Kontakt kommt, spritzt das Fett, was nahestehendem Personal schwere Verbrennungen zufügen kann.

⚠ ACHTUNG
McDonald's Allzweckkonzentrat verwenden. Vor dem Gebrauch die Gebrauchs- und Vorsichtsanweisungen durchlesen. Es muss besonders auf die Konzentration des Reinigers und die Dauer der Einwirkung auf die Flächen mit Nahrungsmittelkontakt geachtet werden.

6.2 TÄGLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

6.2.1 Inspektion der Friteuse und Zubehörteile auf Schäden

Nach losen oder ausgefransten Drähten und Kabeln, Undichtheiten, Fremdstoffen in der Frittierwanne oder im Schrank und nach anderen Anzeichen suchen, die darauf hinweisen, dass die Friteuse und Zubehörteile nicht bereit oder betriebssicher sind.

6.2.2 Reinigen der Innen- und Außenseite des Friteusenschranks – täglich

Das Innere des Friteusenschranks mit einem trockenen, sauberen Tuch reinigen. Alle zugänglichen Metallflächen und Komponenten abwischen, um Fettrückstände und Staub zu entfernen.

Das Äußere des Friteusenschranks mit einem sauberen, mit McDonald's Allzweckkonzentrat angefeuchteten Tuch reinigen; dabei Fett, Staub und Flusen vom Friteusenschrank entfernen. Mit einem feuchten, sauberen Tuch nachwischen.

6.2.3 Reinigen des eingebauten Filtriersystems – täglich

⚠ ACHTUNG
Das Filtriersystem nie ohne Fett im System betreiben.

⚠ ACHTUNG
Niemals mit der Filterwanne verbrauchtes Fett zum Entsorgungsbereich tragen.

⚠ ACHTUNG
Niemals Wasser in die Filterwanne ablaufen lassen. Wasser beschädigt die Filterpumpe.

Beim FootPrint Pro Filtriersystem sind keine regelmäßigen vorbeugenden Wartungs- und Servicemaßnahmen erforderlich, außer die tägliche Reinigung der Filterwanne mit einer Lösung aus heißem Wasser und McDonald's Allzweckkonzentrat.

Wenn festgestellt wird, dass die Pumpleistung des Systems schwach oder überhaupt nicht gegeben ist, prüfen, ob das Filterwannensieb unten in der Wanne eingesetzt ist; dabei muss der Filtereinsatz auf dem Sieb liegen. Sicherstellen, dass die zwei O-Ringe am Anschluss rechts vorne vor der Filterwanne vorhanden und in gutem Zustand sind.

6.3 WÖCHENTLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

6.3.1 Reinigen hinter den Friteusen

Gemäß dem Verfahren auf der Wartungsanforderungskarte hinter den Friteusen reinigen. Die Gasversorgung abschalten und abtrennen. Die Gasversorgung mit dem manuellen Absperrventil absperren. Das manuelle Absperrventil befindet sich in der Gasversorgungsleitung vor den Schnellverschlüssen. Nun die Gasversorgungsleitung am Schnellverschluss von der Friteuse trennen.

⚠ ACHTUNG

Um den sicheren und effizienten Betrieb der Friteuse und Haube zu gewährleisten, muss der Stecker des Netzkabels in der Steckdose sicher verankert sein.

6.3.2 Reinigen der Frittierwanne – vierteljährlich

⚠ GEFAHR

Die Friteuse darf nie bei leerer Frittierwanne betrieben werden. Die Frittierwanne muss mit Wasser oder Fett gefüllt sein, bevor die Brenner gezündet werden. Andernfalls kann die Frittierwanne beschädigt werden und es besteht Brandgefahr.

6.3.2.1 Tiefe Reinigung (Auskochen) der Frittierwanne

Bei normalem Gebrauch der Friteuse bildet sich langsam eine Schicht verkohltes Frittierfett auf der Innenseite der Frittierwanne. Diese Schicht muss anhand der tiefen Reinigung (Auskochen) regelmäßig entfernt werden. Dieses Verfahren ist in den Kay Chemical-Anweisungen „Friteusen-Tiefenreinigungsverfahren" beschrieben. *Genaue Einzelheiten zum Vorbereiten des Computers für die tiefe Reinigung (Auskochen) ist auf Seite 4-25 zu finden.*

⚠ GEFAHR

Das Fett auf mindestens 38 °C abkühlen lassen, bevor es zur Entsorgung in einen entsprechenden Behälter abgelassen wird.

ACHTUNG

Die Friteuse während dieses Vorgangs niemals unbeaufsichtigt lassen. Wenn die Lösung überläuft, den EIN/AUS-Schalter sofort auf AUS stellen.

⚠ GEFAHR

Sicherstellen, dass alle Wassertropfen aus der Frittierwanne entfernen wurden, bevor diese mit Fett gefüllt wird. Wenn das Fett auf Frittiertemperatur erwärmt wird, verursacht Wasser in der Frittierwanne ein Spritzen des Fetts.

6.3.3 Reinigen der Filterwanne, abnehmbaren Teile und Zubehörteile

Wie bei der Frittierwanne bildet sich auf der Filterwanne, abnehmbaren Teilen und Zubehörteilen, wie Körben, Absetzblechen oder Fischplatten eine Ablagerung aus verkohltem Fett.

Die Filterwanne und alle abnehmbaren Teile und Zubehörteile mit einem sauberen, trockenen Tuch abwischen. Mit einem sauberen, in McDonald's Allzweckkonzentrat angefeuchteten Tuch abgelagerte Ölreste entfernen. Alle Teile spülen und gut trocknen. KEINE Stahlwolle oder scheuernden Lappen zum Reinigen dieser Teile verwenden. Die beim Scheuern verursachten Kratzer erschweren nachfolgende Reinigungen.

6.4 PRÜFUNGEN UND SERVICE – ALLE ZWEI WOCHEN

6.4.1 Prüfen der Sollwertgenauigkeit für den M3000-Computer

1. Ein gutes Thermometer oder eine Pyrometersonde in das Öl eintauchen, wobei die Spitze die Frittierwannen-Temperaturmesssonde berührt.
2. Wenn auf der Computer-Anzeige vier Striche „----" oder ein Produktnamen eingeblendet werden (was anzeigt, dass der Inhalt der Frittierwanne im Frittiertemperaturbereich liegt), die Taste TEMP einmal drücken, um die von der Temperatursonde gemessene Temperatur des Frittierfetts einzublenden.
3. Die Taste TEMP zwei Mal drücken, um den Sollwert einzublenden.
4. Die auf dem Thermometer oder Pyrometer angezeigte Temperatur notieren. Die gemessene Temperatur und die Pyrometer-Messwerte müssen innerhalb von ±3 ºC liegen. Wenn das nicht der Fall ist, eine vom Werk autorisierte Serviceagentur verständigen.

6.5 VIERTELJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

6.5.1 Reinigen der Verbrennungsluftgebläse-Baugruppe

1. Den Gebläsekabelbaum abklemmen und die vier Befestigungsmuttern des Gebläses entfernen. (Siehe Abbildung 1 unten.)

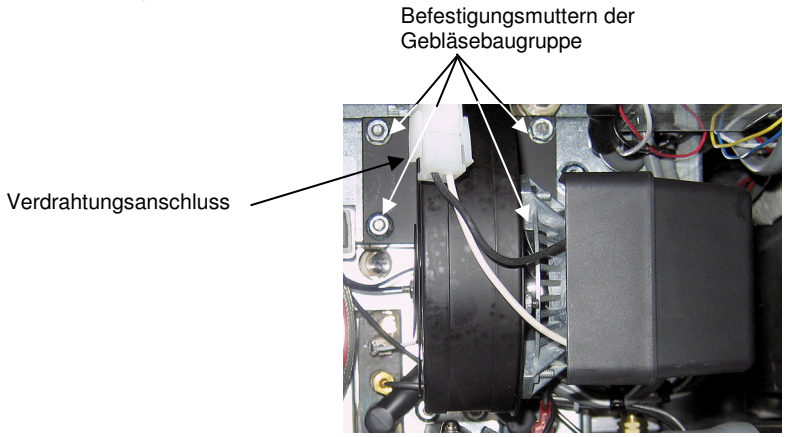


Abbildung 1

2. Die drei Befestigungsteile entfernen, mit denen die Gebläsemotor-Baugruppe am Gebläsegehäuse befestigt ist. Die beiden Bauteile trennen. (Siehe Abbildung 2.)

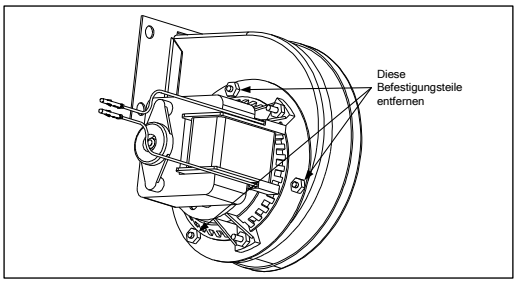


Abbildung 2

3. Den Motor mit Plastikfolie umhüllen, damit er nicht nass werden kann. Einen Entfetter oder ein Waschmittel auf das Gebläserad und -gehäuse sprühen. Fünf Minuten lang einwirken lassen. Das Rad und das Gehäuse mit heißem Leitungswasser abspülen und dann mit einem trockenen, sauberen Tuch trocknen. (Siehe Abbildung 3.)

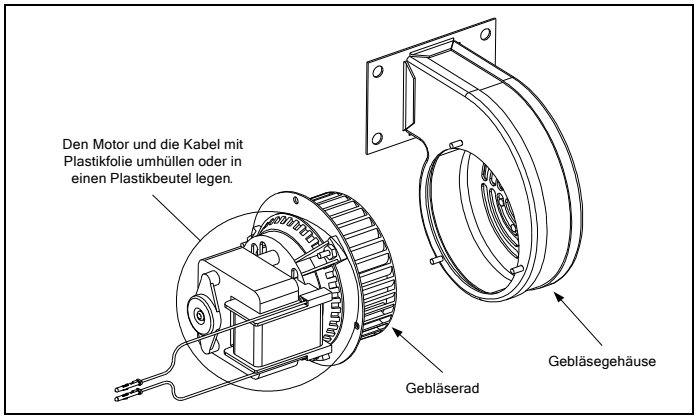


Abbildung 3

4. Die Plastikfolie von der Gebläsemotor-Baugruppe entfernen. Die Gebläsemotor-Baugruppe und das Gebläsegehäuse zusammenbauen. Die Gebläsebaugruppe in die Friteuse einbauen.

5. Das Gebläseschlutzblech bzw. die Schutzblech-Baugruppe wieder einbauen.

6. Die Friteuse gemäß dem Verfahren in Kapitel 3, Abschnitt 3.1.2 zünden.

7. Nachdem die Brenner mindestens 90 Sekunden lang brennen, die Flammen durch die Brenner-Sichtöffnungen zu beiden Seiten des Verbrennungsluftgebläses beobachten. (Siehe Abbildung 4.)

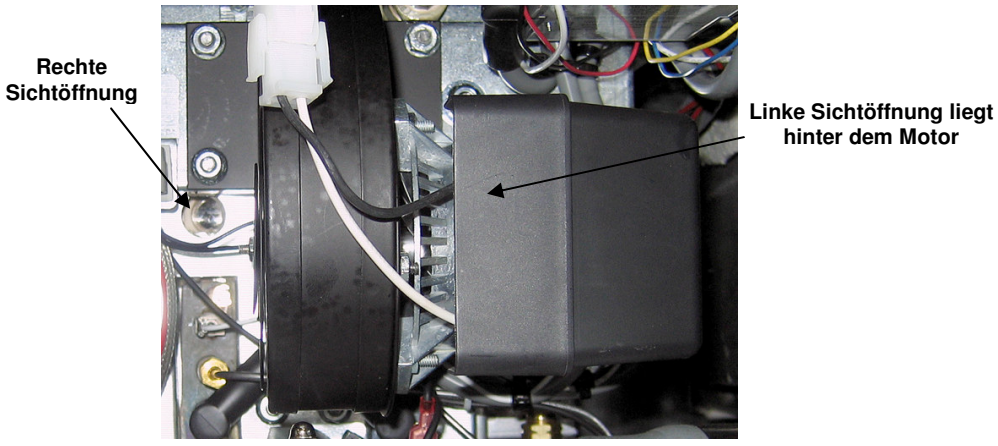
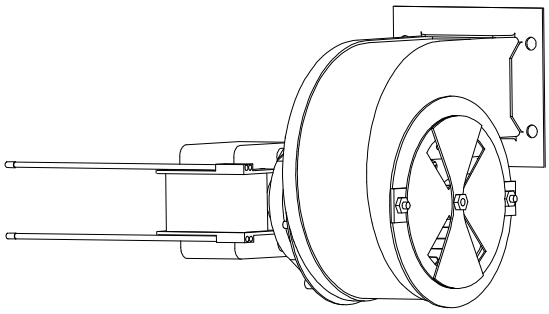


Abbildung 4

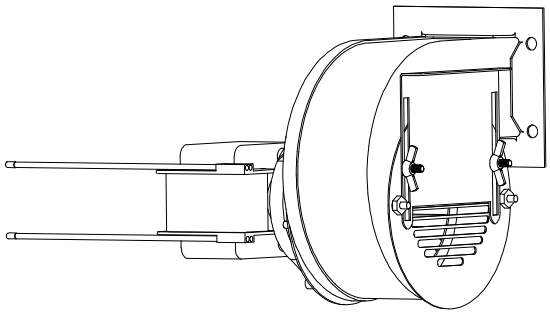
Das Luft-/Gasgemisch ist richtig eingestellt, wenn der Druck am Brennerverteiler dem Wert in der entsprechenden Tabelle auf Seite 2-7 entspricht und die Brennerflamme hell orange-rot ist. Wenn eine blaue Flamme beobachtet wird oder dunkle Flecken auf der Brenneroberfläche zu sehen sind, muss das Luft-/Gasgemisch abgeregelt weren.

Auf der Seite des Gebläsegehäuses gegenüber des Motors befindet sich eine Platte mit einer oder zwei Sicherungsmuttern (siehe Abbildung auf der nächsten Seite). Die Mutter(n) ausreichend lösen, damit die Platte

verschoben werden kann. Nun mit der Platte die Luftansaugöffnung solange vergrößern bzw. verkleinern, bis die Flamme hell orange-rot ist. Die Platte sorgfältig in dieser Stellung halten und die Sicherungsmutter(n) festziehen.



TYPISCHE GEBLÄSEBAUGRUPPE



EINIGE CE-GEBLÄSEBAUGRUPPEN KÖNNEN AUF DIESE ART AUSGEFÜHRT SEIN

AUSWECHSELN DER O-RINGE

Genaue Angaben zum Auswechseln der O-Ringe im Filteranschluss sind auf den McDonald's MRC-Karten zu finden.

6.6 HALBJÄHRLICHE PRÜFUNGEN UND SERVICE

6.6.1 Reinigen der Gasventil-Entlüftungsleitung

ANMERKUNG: Dieses Verfahren ist bei Friteusen für den Export in CE-Länder nicht erforderlich.

1. Den Netzschalter der Friteuse und das Gasventil auf AUS stellen.
2. Die Entlüftungsleitung vorsichtig vom Gasventil abschrauben. **ANMERKUNG:** Die Entlüftungsleitung kann gerade gebogen werden, damit sie leichter zu entfernen ist.
3. Ein Stück gewöhnlichen Bindedraht durch die Leitung schieben, um Verstopfungen zu entfernen.
4. Den Draht entfernen und die Leitung durchblasen, um sicherzustellen, dass sie frei ist.
5. Die Leitung wieder einbauen und so zurecht biegen, dass die Öffnung nach unten weist.

6.7 Jährliche/regelmäßige Systemprüfung

Dieses Gerät muss regelmäßig von einem qualifizierten Servicetechniker inspiziert und eingestellt werden; das sollte Teil eines regelmäßigen Küchenwartungsprogramms sein.

Frymaster empfiehlt, dass dieses Gerät mindestens einmal pro Jahr von einem werksautorisierten Servicetechniker wie folgt geprüft wird:

6.7.1 Friteuse

- Das Innere und Äußere des Schranks vorne und hinten auf übermäßige Fettablagerungen untersuchen.
- Überprüfen, ob die Abgasöffnung nicht durch Fremdstoffe oder Ansammlungen festen Fetts blockiert ist.

- Überprüfen, ob die Brenner und zugehörigen Bauteile (d. h. Gasventile, Zündflammen-Baugruppen, Zündelemente usw.) in gutem Zustand sind und richtig funktionieren. Alle Gasanschlüsse auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse sicher festgezogen sind.

- Überprüfen, ob der Druck am Brennerverteiler die Werte hat, die auf dem Typenschild der Friteuse angegeben sind.

- Überprüfen, ob die Temperatur- und Obergrenzensonden korrekt angeschlossen, festgezogen sind und richtig funktionieren, und ob die Sondenschutzbleche vorhanden und korrekt eingebaut sind.

- Überprüfen, ob der Komponentenkasten (d. h. Computer, Trafo, Relais, Schnittstellenkarten etc.) in gutem Zustand und frei von Fett und anderen Verunreinigungen ist. Die Verdrahtung des Komponentenkastens prüfen und sicherstellen, dass die Anschlüsse sicher und die Verdrahtungen in gutem Zustand sind.

- Überprüfen, ob alle Sicherheitsfunktionen (d. h. Rücksetztasten etc.) vorhanden sind und korrekt funktionieren.

- Überprüfen, ob die Frittierwanne in gutem Zustand und nicht undicht ist. Auch die Isolierung der Frittierwanne muss noch zur Wartung geeignet sein.
- Überprüfen, ob die Kabelbäume und Anschlüsse fest und in gutem Zustand sind.

6.7.2 Eingebautes Filtriersystem

- Alle Ölrücklauf- und Ablassleitungen auf Lecks prüfen und sicherstellen, dass alle Anschlüsse fest sind.

- Die Filterwanne auf Lecks und Sauberkeit prüfen. Wenn im Krümelkorb große Mengen an Krümel vorhanden sind, den Eigentümer/Bediener darauf hinweisen, dass der Krümelkorb täglich in einen brandsicheren Behälter entleert und gereinigt werden muss.

- Überprüfen, ob die O-Ringe und Dichtungen vorhanden und in gutem Zustand sind. O-Ringe und Dichtungen austauschen, wenn diese abgenutzt oder beschädigt sind.

- Die Integrität des Filtriersystems wie folgt prüfen:

  - Prüfen, ob die Filterwannenabdeckung angebracht und korrekt installiert ist.

  - Wenn die Filterwanne leer ist, ein Becken nach dem anderen in die Auswahl „Becken aus Ablasswanne füllen“ (siehe Abschnitt 4.11.3 auf Seite 4-21) schalten. Die korrekte Funktion der einzelnen Ölrücklaufventile prüfen, indem die Filterpumpe mit der Funktion „Becken aus Ablasswanne füllen“ aktiviert wird. Überprüfen, ob die Pumpe aktiviert wird und ob Blasen im Fett in der zugehörigen Frittierwanne auftauchen.

  - Überprüfen, ob die Filterwanne zur Filtrierung sachgerecht vorbereitet ist, dann eine Frittierwanne mit Fett, das auf 177 °C erwärmt wurde, mit der Funktion „In Wanne ablassen“ in die Filterwanne ablassen und das Frittierwannen-Ablassventil schließen. Nun mit der Auswahl „Becken aus Ablasswanne füllen“ (siehe Abschnitt 4.11.3 auf Seite 4-21) das gesamte Fett in die Frittierwanne zurücklaufen lassen (durch Blasen im Fett ersichtlich). Die Prüftaste drücken, wenn alles Fett zurückgeführt wurde. Die Frittierwanne sollte sich innerhalb von ca. 2 Minuten und 30 Sekunden wieder füllen.

GASFRITEUSE BIGLA30 DER SERIE GEN II LOV™
KAPITEL 7: FEHLERSUCHE DURCH DAS BEDIENUNGSPERSONAL

7.1 Einleitung

Dieses Kapitel ist eine kurze Fehlersuchanleitung für einige Probleme, die während des Betriebs dieser Friteuse auftreten können. Sie soll dem Benutzer helfen, Probleme an diesem Gerät zu korrigieren oder zumindest genau zu diagnostizieren. Dieses Kapitel deckt zwar die meisten häufigen Probleme, es können jedoch auch Probleme auftreten, die hier nicht behandelt werden. In solchen Fällen wird Ihnen die Belegschaft der technischen Unterstützungsabteilung von Frymaster bei der Identifizierung und Lösung des Problems gern Hilfestellung leisten.

Beim Behebungsversuch eines Problems sollte immer ein Eliminierungsverfahren verwendet werden, beginnend mit der einfachsten Lösung bis hin zur kompliziertesten. Am wichtigsten ist es jedoch, eine klare Idee zu erhalten, warum ein Problem aufgetreten ist. Schritte zur Sicherstellung, dass dies nicht noch einmal passiert, müssen Teil einer jeden Korrekturmaßnahme sein. Wenn eine Steuerung aufgrund einer schlechten Verbindung nicht funktionert, müssen auch alle anderen Verbindungen geprüft werden. Wenn eine Sicherung immer wieder durchbrennt, muss der Grund dafür ermittelt werden. Immer beachten, dass der Ausfall einer kleinen Komponente oft ein Anzeichen für den möglichen Ausfall oder die falsche Funktionsweise einer wichtigeren Komponente oder Systems sein kann.

Wenn Zweifel darüber bestehen, welche Maßnahme getroffen werden soll, die technische Wartungsabteilung von Frymaster oder Ihre örtliche, vom Frymaster-Werk autorisierte Serviceagentur verständigen.

Vor dem Anruf eines Wartungsvertreters oder der Frymaster HOTLINE (1-800-551-8633) folgende Aufgaben durchführen:

- **Sicherstellen, dass alle Stromkabel angeschlossen und Trennschalter eingeschaltet sind.**
- **Sicherstellen, dass alle Gasleitungs-Schnellverschlüsse korrekt angeschlossen sind.**
- **Sicherstellen, dass alle Gasleitungs-Absperrventile offen sind.**
- **Sicherstellen, dass die Ablassventile der Frittierwanne ganz geschlossen sind.**
- **Die Modell- und Seriennummer der Friteuse bereit halten, damit sie dem Techniker mitgeteilt werden kann.**

⚠ GEFAHR

Heißes Fett verursacht schwere Verbrennungen. Niemals versuchen, diese Friteuse mit heißem Fett zu bewegen oder heißes Fett von einem Behälter in einen anderen zu schütten.

⚠ GEFAHR

Bei Wartungsarbeiten muss dieses Gerät von der Stromversorgung getrennt sein, außer es sind elektrische Tests erforderlich. Bei der Prüfung elektrischer Stromkreise besonders vorsichtig sein.

Dieses Gerät kann über mehrere Anschlussstellen für die Stromversorgung verfügen. Vor Wartungsarbeiten alle Netzkabel abziehen.

Inspektion, Prüfung und Reparatur von elektrischen Komponenten dürfen nur von qualifiziertem Servicepersonal durchgeführt werden.

7.2 Fehlersuche an Friteusen

7.2.1 Computer- und Heizprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Computeranzeige ist dunkel.	A. Computer ist nicht eingeschaltet. B. Kein Strom zur Friteuse. C. Computer oder andere Komponente ist ausgefallen.	A. Den Computer mit dem EIN/AUS-Schalter einschalten. B. Sicherstellen, dass die Friteuse angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind. C. Die ASA um Hilfe verständigen.
M3000 zeigt nach dem Filtern BECKEN GEFÜELLT? JA NEIN an.	Ein Filterfehler auf Grund von verschmutztem oder verstopftem Filterpad oder Filterpapier, verstopften Filterpumpen, falsch eingebauten Filterwannenkomponenten, abgenutzten oder fehlenden O-Ringen, kaltem Fett oder Überhitzung der Filterpumpe ist aufgetreten.	Den Fehler anhand der Anweisungen auf Seiten 5-4 bis 5-6 beheben. Wenn das Problem erneut auftritt, die ASA um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt ABLASS SAUBER?	Ablass ist verstopft und Fett ist nicht abgelaufen.	Den Ablass mit der Reinigungsstange Fryers Friend reinigen und die Taste ✓ **(1) JA** drücken. Der Filtervorgang wird wieder aufgenommen.
M3000 zeigt FILTERPAD WECHSELN?	Es ist ein Filterfehler aufgetreten, der Filterpad ist verstopft, die Aufforderung zum Filterpad-Wechsel nach 25 Stunden wurde eingeblendet oder der Filterpad-Wechsel wurde bei einer früheren Aufforderung ignoriert.	Den Filterpad wechseln und sicherstellen, dass die Filterwanne mindestens 30 Sekunden lang aus der Friteuse herausgezogen wurde. Die Aufforderungen FILTERPAD WECHSELN **NICHT** ignorieren.
Friteuse heizt nicht.	A. Ablassventil ist nicht ganz geschlossen. B. Gasventil ist nicht geöffnet. C. Manuelles Gasabsperrventil ist geschlossen. D. Falscher Anschluss des Gasversorgungs-Schnellanschlusses. E. Blockiertes oder ausgefallenes Verbrennungsluftgebläse.	A. Den Status von MIB prüfen – es muss A angezeigt werden. B. Gasventilknopf auf **EIN** stellen. C. Überprüfen, ob alle manuellen Absperrventile im System und das Hauptgasventil offen sind. D. Überprüfen, ob der Schnellanschluss an der flexiblen Gasleitung fest an der Friteuse angeschlossen ist. E. Überprüfen, ob das Verbrennungsluftgebläse läuft. Wenn nicht, die ASA zum Service verständigen. Wenn das Verbrennungs-luftgebläse funktioniert, dieses gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
Friteuse funktioniert normal, Erholung beim Frittieren erfolgt jedoch langsam.	Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse.	Gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen.
Friteuse funktioniert normal, erzeugt beim Zünden der Brenner jedoch ein Knallgeräusch.	A. Verschmutztes oder blockiertes Verbrennungsluftgebläse. B. Verschmutzte oder blockierte Gasventil-Entlüftungsleitung (nur CE-fremde Friteusen). C. Fehlerhaftes Verbrennungsluftgebläse.	A. Gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanleitung reinigen und einstellen. B. Gemäß Anweisungen in Kapitel 6 dieser Gebrauchsanweisung reinigen. C. ASA verständigen.
Der Computer friert ein.	Computerfehler.	Stromversorgung zum Computer unterbrechen und wieder herstellen. Wenn das Problem erneut auftritt, die ASA um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt FALSCHE ENERGIEFORM?	Die für die Friteuse eingestellte Energie ist falsch.	Richtige Energieform einstellen. 1234 drücken, um Setup aufzurufen und die Friteuse korrekt zu konfigurieren.

7.2.2 Fehlermeldungen und Anzeigeprobleme

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
M3000-Anzeige zeigt HEISS HOCH 1.	Die Temperatur der Frittierwanne beträgt mehr als 210 ºC oder in CE-Ländern mehr als 202 ºC.	Die Friteuse sofort abschalten und die ASA um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt ENTNEHMEN ENTSORGEN.	Es wurde ein Produktfrittiervorgang mit einem anderen Sollwert als der derzeitigen Beckentemperatur gestartet.	Das Produkt entnehmen und entsorgen. Die Frittiertaste unter der Anzeige mit dem Fehler drücken, um den Fehler zu beheben. Den Sollwert des Beckens zurücksetzen, bevor das Produkt frittiert wird.
M3000-Anzeige zeigt ERHOEHUNGSFEHLER **und ein Alarm ertönt.**	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.	Den Fehler beseitigen und den Alarm quittieren, indem die Taste ✓ gedrückt wird. Die maximale Erholungszeit für Gas ist 2:25. Wenn der Fehler erneut auftritt, die ASA um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt falsche Temperaturskala (Fahrenheit oder Celsius).	Es wurde eine falsche Anzeigeoption programmiert.	Durch gleichzeitiges Gedrückthalten von ◀ und ▶ bis TECH-MODUS angezeigt wird, wird zwischen °C und °F umgeschaltet. 1658 eingeben. Der Computer zeigt AUS an. Den Computer einschalten und die Temperatur prüfen. Wenn die gewünschte Maßeinheit nicht angezeigt wird, den Vorgang wiederholen.
M3000-Anzeige zeigt HILFE HOCH 2 **oder** HOECHST-TEMPERATUR-STOERUNG.	Obergrenze gestört	Die Friteuse sofort abschalten und die ASA um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt TEMP-SONDE STOERUNG.	Problem mit dem Temperaturmess-schaltkreis, einschließlich Sonde oder beschädigter Computer-Kabelbaum/Steckverbinder.	Die Friteuse abschalten und die ASA um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt HEIZVORG STOERUNG.	Gasventil aus, Computer oder Trafo defekt, Obergrenzenthermostat offen.	Diese Meldung wird beim Einschalten angezeigt, wenn Luft in den Leitungen ist. Prüfen, ob das Gasventil offen ist. Wenn das Problem immer wieder auftritt, die Friteuse abschalten und die ASA um Hilfe verständigen.
M3000 zeigt SERVICE ERFORDERLICH gefolgt von einer Fehlermeldung an**.**	Es ist ein Fehler aufgetreten, der nur von einem Servicetechniker behoben werden kann.	Die Taste ✖ (2 NEIN) drücken, um den Frittiervorgang fortzusetzen und ASA um Hilfe verständigen. In einigen Fällen ist kein Frittieren mehr möglich.

7.2.3 Filtrierprobleme

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
Friteuse filtert nach jedem Frittiervorgang.	Einstellung „Spaeter filtern“ ist falsch.	Die Einstellung „Spaeter filtern“ ändern oder überschreiben, indem der Wert auf Programmierstufe 2 eingegeben wird. Siehe Abschnitt 4.13.5 auf Seite 4-33.
WARTUNGS-FILTERUNG **(manuelles Filtern) startet nicht.**	Temperatur ist zu niedrig.	Sicherstellen, dass die Friteuse den Sollwert erreicht hat, bevor WARTUNGSFILTERUNG gestartet wird.

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHEN	KORREKTURMASSNAHME
M3000-Anzeige zeigt FILTER IST BESCHAEFTIGT.	A. Ein anderer Filtervorgang oder ein Filterpad-Wechsel läuft gerade. B. MIB hat das Prüfsystem nicht gelöscht.	A. Warten bis der vorherige Filtervorgang endet, bevor ein neuer gestartet wird. Filterpad auf Anforderung wechseln. B. Eine Minute warten und danach erneut versuchen.
Ablassventil oder Rücklaufventil bleibt offen.	A. AIF-Karte gestört. B. Betätigungselement ist gestört.	Die ASA um Hilfe verständigen.
Filterpumpe startet nicht oder Pumpe stoppt beim Filtern.	A. Netzkabel ist nicht angeschlossen oder Trennschalter ist gefallen. B. Pumpenmotor ist überhitzt und hat Temperaturschutzschalter ausgelöst. C. Blockierung in der Filterpumpe.	A. Sicherstellen, dass das Netzkabel für die Steuerung angeschlossen und der Trennschalter nicht ausgelöst sind. B. Wenn der Motor zu heiß ist, um mit den Fingern länger als einige Sekunden berührt zu werden, wurde wahrscheinlich der Temperaturschutzschalter ausgelöst. Den Motor mindestens 45 Minuten lang abkühlen lassen und dann die Pumpen-rücksetztaste drücken (siehe Seite 5-7). C. Die ASA um Hilfe verständigen.
M3000-Anzeige zeigt WANNE EINSETZEN.	A. Die Filterwanne sitzt nicht ganz in der Friteuse. B. Filterwannenmagnet fehlt. C. Defekter Filterwannenschalter.	A. Die Filterwanne herausziehen und wieder in die Friteuse schieben. B. Sicherstellen, dass der Filterwannen-magnet angebracht ist. Wenn er fehlt muss einer angebracht werden. C. Wenn der Filterwannenmagnet ganz am Schalter anliegt und der Computer weiterhin WANNE EINSETZEN anzeigt, ist wahrscheinlich der Schalter defekt.
Automatische Filterung startet nicht.	A. Fettfüllstand ist zu niedrig. B. Prüfen, dass die MIB-Karte nicht im manuellen Modus ist. C. Prüfen, ob die MIB-Abdeckung beschädigt ist und auf die Tasten drückt. D. „AIF deaktivieren“ ist auf JA eingestellt, blaue LED leuchtet nicht. E. Filterrelais ist ausgefallen.	A. Sicherstellen, dass der Fettfüllstand über dem oberen Fettfüllstandsensor liegt. B. Sicherstellen, dass die MIB-Karte im automatischen Modus „A“ ist. Die Friteuse aus- und wieder einschalten. C. Die Abdeckung auswechseln und prüfen, ob der Filtervorgang beginnt. D. „AIF deaktivieren„ in Stufe 1 auf NEIN einstellen. E. Die ASA um Hilfe verständigen.
Filterpumpe läuft, liefert aber nur langsam Fett zurück.	A. Falsch installierte oder vorbereitete Komponenten der Filterwanne.	A. Das Fett aus der Filterwanne entfernen und den Filterpad austauschen. Sicherstellen, dass das Filtersieb ***unter*** dem Filterpad eingesetzt ist. Wenn der Filterpad verwendet wird, sicherstellen, dass die rauhe Seite nach oben zeigt. Sicherstellen, dass die O-Ringe vorhanden und in gutem Zustand sind. Sie müssen auf dem Filterwannen-Anschluss angebracht sein.
M3000-Anzeige zeigt FETTSENSOR AUSFALL.	Der Fettsensor kann ausgefallen sein.	Die ASA um Hilfe verständigen.

7.2.4 Probleme beim automatischen Nachfüllen

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
Frittierwannen werden kalt nachgefüllt.	Sollwert ist falsch.	Sicherstellen, dass der Sollwert richtig ist.
Ein Becken wird nicht nachgefüllt.	A. Filterfehler. B. Fehler „Service erforderlich“. C. Problem an Magnetschalter, Pumpe, Stift, RTD oder ATO.	A. Filterfehler korrekt zurücksetzen. Wenn das Problem erneut auftritt, die ASA um Hilfe verständigen. B. Die ASA um Hilfe verständigen. C. Die ASA um Hilfe verständigen.
Die Becken werden nicht nachgefüllt.	A. Friteusentemperatur ist zu niedrig. B. Fett ist zu kalt. C. JIB ist leer (gelbe LED leuchtet) D. Fehler „Service erforderlich“.	A. Friteuse muss die Sollwert-Temperatur haben. B. Sicherstellen, dass das Fett im JIB mehr als 21 °C hat. C. Sicherstellen, dass JIB nicht leer ist. JIB austauschen und gelbe LED zurücksetzen. Wenn das Problem erneut auftritt, die ASA um Hilfe verständigen. D. Die ASA um Hilfe verständigen.

7.2.5 Probleme im Fettvorratsystem

Problem	Wahrscheinliche Ursachen	Korrekturmaßnahme
JIB wird nicht gefüllt.	A. Falsches Einstellverfahren. B. Eine andere Funktion läuft. C. Entsorgungsventil ist nicht komplett geschlossen. D. Fettvorrattank ist leer. E. Problem an Magnetschalter, Pumpe oder Schalter.	A. 5-poliges Netzkabel der Friteuse abziehen und wieder anschließen, um die Friteuse zurückzusetzen. B. Wenn ein Filtervorgang, eine andere Filtermenüauswahl läuft oder JETZT FILTERN? JA/NEIN, BESTAETIGEN JA/NEIN oder BECKEN ABSCHOEPFEN angezeigt wird, warten bis der Vorgang fertig ist. Danach erneut versuchen. C. Sicherstellen, dass der Griff des Entsorgungsventils ganz geschlossen ist. D. Den Fettlieferanten verständigen. E. Die ASA um Hilfe verständigen.
JIB oder Becken wird langsam gefüllt.	A. Problem an Pumpe oder Leitung, das über den Umfang dieser Bedienungsanleitung hinausgeht.	A. Den Fettlieferanten verständigen.
Frittierwanne wird nicht gefüllt.	A. Falsches Einstellverfahren. B. Entsorgungsventil ist nicht komplett geschlossen. C. Fettvorrattank ist leer. D. Problem an RTI-Pumpe.	A. 5-poliges Netzkabel der Friteuse abziehen und wieder anschließen, um die Friteuse zurückzusetzen. B. Sicherstellen, dass der Griff des Entsorgungsventils ganz geschlossen ist. C. Den Fettlieferanten verständigen. D. Die ASA um Hilfe verständigen.

7.2.6 Fehlermeldung-Codes

Code	FEHLERMELDUNG	ERKLÄRUNG
E01	ENTNEHMEN ENTSORGEN (Rechts)	Im rechten Becken eines geteilten Beckens wurde ein Produktfrittiervorgang mit einem anderen Sollwert als der derzeitigen Beckentemperatur gestartet.
E02	ENTNEHMEN ENTSORGEN (Links)	Im rechten Becken eines geteilten Beckens wurde ein Produktfrittiervorgang mit einem anderen Sollwert als der derzeitigen Beckentemperatur gestartet.
E03	FEHLER TEMP-SONDE STOERUNG	Messwert der TEMP-Sonde liegt außerhalb des Sollbereichs.
E04	HOCH 2 FEHLGESCHLAGEN	Messwert für Höchsttemperatur liegt außerhalb des Sollbereichs.
E05	HEISS HOCH 1	Die Höchsttemperatur ist höher als 210 °C oder in CE-Ländern höher als 202 °C.
E06	HEIZVORGANG-STOERUNG	Im Höchsttemperatur-Schaltkreis ist eine Kcomponente ausgefallen, z. B. Computer, Schnittstellenkarte, Schaltschütz oder unterbrochener Grenzschalter.
E07	FEHLER MIB-SOFTWARE	Interner MIB-Softwarefehler.
E08	FEHLER ATO-KARTE	MIB stellt fest, dass die Verbindung mit der ATO-Karte unterbochen wurde; Ausfall der ATO-Karte.
E09	FEHLER PUMPE FÜLLT NICHT	Verschmutzter Filterpad; muss gewechselt werden oder wurde umgangen; Problem an der Filterpumpe.
E10	FEHLER ABLASSVENTIL NICHT OFFEN	Ablassventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E11	FEHLER ABLASSVENTIL NICHT GESCHLOSSEN	Ablassventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E12	FEHLER RÜCKLAUFVENTIL NICHT OFFEN	Rücklaufventil versuchte sich zu öffnen; Bestätigung fehlt.
E13	FEHLER RÜCKLAUFVENTIL NICHT GESCHLOSSEN	Rücklaufventil versuchte sich zu schließen; Bestätigung fehlt.
E14	FEHLER AIF-KARTE	MIB stellt fest, dass AIF fehlt; Ausfall der AIF-Karte.
E15	FEHLER MIB-KARTE	Frittiercomputer stellt fest, dass die Verbindung mit der MIB-Karte unterbrochen wurde; Ausfall der MIB-Karte.
E16	FEHLER AIF-SONDE	Messwert des AIF-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E17	FEHLER ATF-SONDE	Messwert des ATO-RTD liegt außerhalb des Sollbereichs.
E18	Nicht benutzt	
E19	M3000 CAN-SENDEN VOLL	Verbindung zwischen Computern unterbrochen.
E20	UNGÜLTIGE CODE-PLATZIERUNG	SD-Karte wurde während einer Aktualisierung entnommen.
E21	FEHLER BEI FILTERPAD-VORGANG (Filterpad wechseln)	25-Std.-Zeitgeber ist abgelaufen oder Schaltung für verschmutzten Filter wurde aktiviert.
E22	FEHLER FETT IN WANNE	MIB hat die Flag „Fett in Wanne“ zurückgesetzt.
E23	VERSTOPFTER ABLASS (Gas)	Becken hat sich beim Filtern nicht entleert.
E24	FETTFÜLLSTANDSENSOR AUSFALL (Gas)	Fettfüllstand ist ausgefallen.
E25	ERHOLUNGSFEHLER	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze.
E26	ERHOLUNGSFEHLER, SERVICE ERFORDERLICH	Die Erholungszeit überschreitet die maximale Zeitgrenze um zwei oder mehr Zyklen.
E27	ALARM TEM NIED	Fetttemperatur ist im Bereitschaftsmodus um mehr 8 °C oder im Frittiermodus um mehr als 25 °C gesunken.

Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL
1-318-865-1711

FAX (Teile)
1-318-688-2200

(Techn. Unterstützung, Fax)
1-318-219-7135

SERVICE-HOTLINE
1-800-551-8633

GEDRUCKT IN
DEN USA

819-6585
FEBRUARY 2010